100 аппетитных рассказов старого гурмана

АЛЕКСАНДР ЛИСКУНОВ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

В книге Александра Пискунова «100 аппетитных рассказов старого гурмана» собраны обширные и полезные сведения о продуктах питания и кулинарных изделиях разных времен и народов. Оригинальные рецепты, простые и сложные, также имеются в увлекательных рассказах. Их с «большим аппетитом» прочтет и стар и млад. И сделает вывод, что нужно искать и пробовать самые разные продукты и блюда, чтобы найти в каждом из них «изюминку», которая запомнится и полюбится. Только чтение книги будет способствовать здоровью, хорошему настроению и оптимизму. А тем более — использование на кухне советов из неё.

- Александр Пискунов
  - ○
  - ○ Вступление
  - ○ КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ
    - ■
    - ■ 1. С аппетитом
    - ■ 2. Воспоминания детства
    - ■ 3. Что город, то норов…
    - ■ 4. Любимые блюда
    - ■ 5. Увлекательное чтение
    - ■ 6. Кухня долгожителей
    - ■ 7. Праздничные меню
    - ■ 8. Пьянящие ароматы
    - ■ 9. Украшения
    - ■ 10. Отвращение…
    - ■ 11. Эротическая кухня
    - ■ 12. Экзотические продукты
    - ■ 13. Съел тарелку, закусил ложкой
    - ■ 14. Запас в дорогу
    - ■ 15. Калорийное питание
    - ■ 16. Съедобное в искусстве
    - ■ 17. Увековеченные имена
    - ■ 18. Любитель весело поесть
    - ■ 19. Писатель-кулинар
    - ■ 20. С похмелья
  - ○ ХЛЕБ И ЕГО ЗАМЕНИТЕЛИ
    - ■
    - ■ 21. Хлеба ржаные
    - ■ 22. Хлеба другие

- 23. Красна изба пирогами
- 24. Символ солнца
- 25. Бобовые зерна
- 26. Мелкие бобовые
- 27. Сарачинское пшено
- 28. Кашка сладенька

○ МЯСО В РАЗНЫХ ВИДАХ

- 29. Кусок мяса
- 30. «Верх поваренного искусства»
- 31. Мозговая косточка
- 32. Деревенская колбаса
- 33 Языковые барьеры
- 34. Сало, оно и в Африке сало
- 35. Окорока на стропилах
- 36. Кровь на столе
- 37. Охотничьи деликатесы («Снедные» звери)
- 38. Пернатая дичь

○ РЫБА И НЕ ТОЛЬКО ОНА

- 39. Рыбу едят с головы
- 40. Сушеная рыба
- 41. Вяленая рыба
- 42. Строганина
- 43. Черная, красная, розовая, желтая…
- 44. Красные раки на зеленой траве
- 45. Трапеза с Нептуном

○ ПЛОДЫ РАСТЕНИЙ

- 46. Печеная картошка
- 47. Огурчики
- 48. Оранжевое чудо
- 49. Фасоль в разных видах
- 50. Королева овощей
- 51. Из славного семейства
- 52. Чеснок ложками
- 53. Синенькие, демьянки
- 54. Толстый полосатый
- 55. Оладушки с бахчи
- 56. Маслянистые оливки
- 57. Драгоценные камушки — каленые орешки
- 58. Таскать каштаны из печки
- 59. Благоухающая, съедобная, целебная…
- 60. Черные и голубые

- БЛЮДА С МИРОВЫМ ИМЕНЕМ
  - 61. Щи из квашеной капусты
  - 62. Уха архиерейская, тройная и другие
  - 63. Украинский борщ
  - 64. Не скучные супчики
  - 65. Бутерброды и всё на них похожее
  - 66. Шашлыки
  - 67. Мешки с блюдом
  - 68. Королевская яичница
  - 69. Икра «заморская»
- КУЛИНАРНОЕ РАЗНООБРАЗИЕ
  - 70. Без навара
  - 71. Приготовленные на рожне
  - 72. Зажаренные целиком
  - 73. Жизненно важный элемент
  - 74. Изгои на столе
  - 75. Медовые пряники, медовая жизнь…
  - 76. Специи, пряности…
  - 77. Перчатка под соусом
  - 78. Сыр, сыр, сыр…
  - 79. Из подручных продуктов
  - 80. Восточные сладости
  - 81 Цветы на закуску
  - 82. Деликатесные ножки
  - 83. Рыжики
  - 84. Салат в акварельных тонах
  - 85. «Отбивная» из зонтика
  - 86. Рахисы в разных видах
  - 87. Кислые травки
  - 88. Дикорастущая пища
  - 89. Дикорастущие снадобья
  - 90. Яды в тарелке
  - 91. Жаркое из хвостатой братии
- НАПИТКИ
  - 92. Чай со сливками
  - 93. Чаи ячменные — чаи отменные
  - 94. Чаи травяные
  - 95. Древесный сок
  - 96. И питье, и еда
  - 97. Простокваша
  - 98. Богатырский напиток

- 99. Прохладительные напитки
- 100. Настойки и наливки

Александр Пискунов
100 АППЕТИТНЫХ РАССКАЗОВ СТАРОГО ГУРМАНА

Самые обширные и полезные сведения о продуктах питания и кулинарных изделиях разных времен и народов, а также оригинальные рецепты, простые и сложные, собраны в увлекательных рассказах, которые с «большим аппетитом» прочтет и стар и млад. И сделает вывод, что нужно искать и пробовать самые разные продукты и блюда, чтобы постараться найти в каждом из них ту «изюминку», которая запомнится и полюбится. Все это будет способствовать здоровью, хорошему настроению и оптимизму.

Вступление

Я — всеяден. Мне нужны все чувства, люди, книги, события, битвы. Я бы съел всю землю. И выпил бы все море.

Пабло Неруда.

Эта, по сути кулинарная книга, существенно отличается от большинства трудов на «вкусную» тематику. Да, почти в каждом рассказе читатель найдет практические рекомендации по приготовлению обычно простого и чаще всего оригинального блюда. Но автор, знающий толк в еде, не ставил целью собрать и классифицировать кулинарные рецепты. Он предлагает читателю свое неформальное видение кулинарии — пожалуй, главной производственной отрасли человеческой цивилизации, дающей ему хлеб насущный. При этом он не вдается в тонкости технологических процессов, позволяющих создать нечто питательное, полезное и вкусное, а пытается расшифровать эти понятия на конкретных примерах. Памятуя, что о вкусах не спорят, он не навязывает своего мнения, хотя вслед за великим чилийским поэтом П. Нерудой, так же всеяден, и готов найти существенные достоинства в самых невероятных кулинарных исканиях. Для этого он широко использует мнения многих знаменитых людей, которые, к счастью, оставили в своих ученых или литературных трудах и «побочные» высказывания, относящиеся к такой «прозе» жизни как еда.

Автор не стремится научить готовить. Он хочет, чтобы у читателя возникло желание искать и творить самому, попробовать то, что еще никогда не бывало на его тарелке. Он рассказывает о своих ощущениях в подобных ситуациях или ссылается на авторитетную личность. Чтобы вкусить что-то необычное, зачастую придется поступиться некоторыми предрассудками, которые сильнее всего свойственны отношению к пище.

Человеку это необходимо не ради праздного интереса, а для сохранения здоровья и долголетия. Перефразируя известное выражение, можно сказать, что человек — это то, что он ест. Учеными уже давно доказано, что для поддержания нормального существования организму необходимо множество веществ, которые лучше всего получать вместе с пищей, а не с таблетками. Разнообразие — вот залог здоровья. А человек, нередко в силу

своего незнания, инертности, лености ограничивается привычным набором блюд и не желает хоть когда-нибудь заменить их другими. Мало того, что он скептически относится к «заморским» продуктам, так еще и хорошо известные ему овощи или злаки, мясо или рыбу игнорирует, не всегда умея объяснить почему. За примерами далеко ходить не надо: есть люди, которые не знают вкус репы или бобов и ни разу не пробовали гусиные яйца.

В таких случаях человек должен затревожиться: ведь важный и доступный пласт жизни проходит мимо него. Он сам лишает себя простых радостей, которые делают жизнь интереснее, а значит — полнее. Жизненный опыт автора подсказывает, что к тому же люди, по какой-то причине слишком привередливые, всегда менее жизнерадостны и удачливы тех, кто готов «съесть всю землю и выпить все море».

Возможно, прочитав эту книгу, кто-то впервые постарается найти приятный вкус в нелюбимых им маслинах, а другой откроет для себя гороховый кисель, некогда необычайно популярный, а сейчас почти забытый.

Наверное, каждому читателю книга поможет вспомнить вкус какого-то продукта, памятного ему по детству, но потом надолго забытый по многим причинам. И тем более — назвать свое любимое блюдо, которое кто-то не пробовал уже много лет. А то и задуматься, почему он так и не удосужился оценить тот хлеб, который уже давно видит в витрине магазина, но проходит мимо него.

Очень важно, что эта книга для всех.

Не избалованный обилием яств холостяк в первую очередь найдет здесь для себя много интересного и даже может тут же взяться варить «суп из топора», хотя, скорее всего, он уже знаком с ним. Но и опытная хозяйка с удивлением обнаружит, как мало она разнообразит семейный стол. Дети же непременно захотят не только попробовать какую-нибудь яичницу в капустном листе, но и сами возьмутся сделать оригинальное канапе. Особенно порадует их множество сведений о том, что ели в лесу у костра путешественники, охотники, туристы раньше и теперь. И умудренные жизнью старики смогут поразмыслить, как они питались за долгую жизнь и что бы хотели видеть теперь полезное и вкусное на столе.

В книге каждый найдет себе страничку по вкусу. Один заинтересуется экзотическими продуктами. Второго привлекут оценки кулинарным изделиям, в свое время высказанные великими людьми. Третий отыщет себе конкретный оригинальный рецепт и тут же попытается использовать его на кухне. А четвертый просто прочтет все от корки до корки и

опечалится из-за того, что собственная пассивность мешает ему попробовать почти все упомянутые блюда.

Что касается появления аппетита после чтения любого из рассказов, так в этом нет сомнения. Кстати, в большинстве случаев рецепт оригинальных блюд дается с таким расчетом, что заинтересовавшийся им человек не будет скован жесткими рамками доз, последовательности операций и их длительности. Это и не надо в большинстве случаев, когда готовишь блюдо не для ресторанной или правительственной публики, а лично для себя и своих непривередливых друзей. Простор для фантазии в этом случае безграничный, а результат чаще всего будет радовать исполнителя и потребителей.

Автор надеется, что читатель, которому вовсе не обязательно читать все подряд (достаточно заглядывать в книгу наугад), еще больше полюбит жизнь, одним из прекрасных проявлений которой является возможность с аппетитом поесть — вкусно и в меру. Последняя — у каждого своя.

В заключение хочется привести замечательные слова незаслуженно подзабытого русского писателя начала двадцатого века Анатолия Мариенгофа.

«Я никак не могу понять, почему люди, которые жрут блины, не говорят, что они занимаются искусством, а люди, которые жрут музыку, говорят это. Почему вкусовые «вулдырчики» на языке менее возвышенны, чем барабанные перепонки? Физиология и физиология. Меня никто не убедит, что в гениальной симфонии больше содержания, чем в гениальном салате. Если мы ставим памятник Моцарту, мы обязаны поставить памятник и господину Оливье. Чарка водки и воинственный марш в равной мере пробуждают мужество, а рюмочка ликера и мелодия негритянского танца — сладострастие».

При всем своем полемическом задоре это высказывание очень точно показывает, как скованы мы предрассудками, которые мешают нам в полной мере наслаждаться жизнью и не стесняться этого.

КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ

Когда мы произносим слово «культура», то меньше всего вспоминаем при этом розовые ломтики прекрасной ветчины, тарелку ароматного вкусного супа, румяную натуральную котлету в окружении отварного картофеля и зелени. У нас возникают ассоциации, связанные скорее с песнями и плясками, чем с качественным каждодневным обедом — первым и главным показателем культуры общества. Понятно, когда идеалисты не склонны акцентировать внимание на таком приземленном предмете, как еда, но ведь и те, которые провозглашали первичность материи, считали, что в Доме Культуры должны быть балалайка и бубен, а буфет и вовсе может отсутствовать. Конечно, если человек не испытывает никаких проблем с питанием в любое время суток, а еще лучше в привычные часы, то можно и не сильно обращать внимание на этот процесс, как чаще всего мы не следим за своим дыханием. Но если частенько нам приходится наспех перекусывать всухомятку или, запивать пирожок с сомнительной начинкой крашеной сладкой водой, то, думаю, о балете и опере в таком настроении лучше не вспоминать. Впрочем, бывает и по-другому, как о том писала историк кулинарии Татьяна Соломоник:

«Что возмущает чувствительную душу интеллигентного англичанина — так это практический, но пошлый обычай немцев устраивать рестораны в самых поэтических уголках. Разве мыслимо внимать отголоскам старины, когда тут же вас одолевает запах жареной телятины и шпинатного соуса?»

Понятно, к чему испытывает тягу даже самый преданный любитель исторических преданий. Понятно и его желание бороться с соблазнами радикальным методом скопцов, которые хирургическим путем избавлялись от того, что способствует искушению.

С англичанами не согласился бы Пушкин. Он не считал, что хорошая еда может быть помехой серьезным занятиям, будь то поэтическое творчество или труды на академическом поприще. После избрания его членом Академии он посетил первое ее заседание и сразу отметил один существенный недостаток, о чем в письме Василию Жуковскому сообщал Петр Вяземский.

«Пушкин более всего недоволен завтраком, состоящим из дурного винегрета для закуски и разных водок. Он хочет первым предложением своим подать голос, чтобы наняли хорошего повара и покупали хорошее вино французское».

Культура потребления пищи включает не только вопросы ее

качества и способа подачи, но и многие другие нюансы, порой едва уловимые при будничном отношении к жизни вообще и к питанию в частности. А ведь всегда важно, какой у тебя аппетит; насколько сытно нужно пообедать сегодня; как изменить свой рацион, отправляясь всего лишь в пригородную деревню на сутки или на полгода в совершенно чужую страну; чем осторожно «ублажить» желудок, пострадавший накануне от некоторых излишеств; что лучше съесть за праздничным ужином с дамой; какие блюда внести в каждодневное меню, чтобы прожить хотя бы лет до девяноста. Увы, над всем этим чаще всего мы мало задумываемся.

Надеюсь, рассказы этой части книги как раз и помогут вам по-иному, более заинтересованно оценить все, что связано с… культурой питания.

1. С аппетитом

Ели все медленно, солидно, как едят только в артели. Ямщичий аппетит славится своими колоссальными размерами, и больше ямщиков обозных едят только пильщики.

Д. Мамин-Сибиряк.

Сыт — весел, голоден — нос повесил.

Поговорка.

Коль гулять, так с удовольствием, коли есть, так с аппетитом. В конечно итоге хорошо все делать так, чтобы это приносило радость. Правда, чрезмерный аппетит может быть вызван неприятным отсутствием возможности не то что поесть, но и перекусить на скорую руку. Нет, испытывать такое лучше пореже. Известный путешественник Владимир Арсеньев поразился, наблюдая за буквально зверским аппетитом туземцев, и объяснил его: голод вынуждал людей есть жадно и употреблять мясо, которое не годится в пищу при наличии других продуктов.

«Мясо нерп совершенно черного цвета с фиолетовым оттенком. Инородцы употребляют его в пищу только тогда, когда нет другого… С нерпы снимают жир и топят его в котле… Шкварки пожираются людьми. Именно «пожираются!» Глядя с какой жадностью они на них набрасываются, другой термин, право подыскать трудно».

Гораздо приятнее здоровый аппетит человека, хорошо поработавшего физически, потратившего максимум энергии. Тогда самое заурядное блюда кажется деликатесом, лишь бы было посытнее. Тогда не тянет на горчичку к мясу, и забываешь насыпать в суп перец.

«С жадностью ешь тогда отвратительное месиво из дзамбы с маслом и рад-радешенек, что хоть подобным кушаньем можно утолить свой голод», — писал другой великий путешественник Николай Пржевальский, хорошо знакомый с желанием поесть после тяжелого дневного перехода на холоде высокогорья. Тем более охотно ели путешественники баранину, когда была возможность.

«Ну и поедали же мы этой баранины во время путешествия!.. Теперь мне даже самому не верится, как мог быть у нас такой волчий аппетит».

Надо сказать, что активная молодость не жалуется на отсутствие аппетита. Было бы что съесть, желательно вкусненького.

«Какую уйму свежего белого хлеба — питерского хлеба немецкой выпечки — упиховали в рот вслед за ними (сосисками с капустой)», — вспоминала свою молодость писательница Мариэтта Шагинян.

Правда, иной раз нынешняя молодежь уличными «сникерсами» и «горячими собаками» портят себе не только аппетит, но и здоровье, но это отдельная тема.

К сожаленью, даже напряженная умственная деятельность, особенно в кабинетных, лабораторных условиях, не вызывает такого здорового аппетита, и, тем более — обыденная дневная суета разного рода клерков уже далеко не молодого возраста. Вот и приходится поварам изощряться, чтобы внешней привлекательностью блюд вызвать у таких людей обильное слюновыделение и хоть какой-то аппетит. Последние же завидуют, по выражению Гоголя, «господам средней руки». И есть чему.

«Но господа средней руки, что на одной станции потребуют ветчины, на другой поросенка, на третьей ломоть осетра или какую-нибудь запеканную колбасу с луком и потом как ни в чем не бывало садятся за стол в какое хочешь время, и стерляжья уха с налимами и молоками кипит и ворчит у них меж зубами, заедаемая расстегаем или кулебякой с сомовьим плесом, так что вчуже принимает аппетит, — вот эти господа, точно, пользуются завидным даянием неба!»

И как было не позавидовать простецкому слуге Дон Кихота тем, кто по рекомендациям врачей уже во времена Сервантеса начинал обед с фруктов и дальше придерживался строгого регламента. А неунывающий Санчо Панса в это время легко перекусывал.

«Каждый проглоченный кусок он запивал глотком вина из бурдюка с таким удовольствием, что ему позавидовал бы любой хозяин постоялого двора».

Похоже, аппетит он есть или его нет, и в последнем случае всякие ухищрения в виде порядка блюд, набора специй, возбуждающих эликсиров вряд ли помогут.

В качестве утешения для современников, постепенно привыкающих к гамбургерам, приведу несколько строк из воспоминаний писателя и этнографа Сергея Максимова о

знаменитом драматурге Александре Николаевиче Островском, с которым он разделил не одну трапезу.

«Сели за стол. Уха из стерляди с налимьей печенкой. Телятина банкетная… Впрочем, я не буду подробно рассказывать, боясь в читателе возбудить, быть может, несвоевременный аппетит. Скажу только одно: нет теперь таких кулебяк, нет такой ухи и телятины, и нет таких богатырей-едоков».

«Раз некому есть, так зачем и стараться готовить», — кажется такого принципа придерживаются многие нынешние повара, блюда которых, пожалуй, не возбудят аппетита и у ямщика.

Спустя более сотни лет сильно изменилась пища всех социальных слоев населения, незаметно теперь и «богатырей-едоков». Зато число людей, имеющих избыточный вес, возросло многократно. И откуда, кажется, появляются жировые складки у человека, который, не съедает с аппетитом за обедом бараний бок с кашей, а, как птичка, равнодушно клюет всего понемножку. То булочку со сметаной, то бутербродик с кофе, то широко известный гамбургер, то чипсы, то… Впрочем, пора остановиться, а то так недолго и раскрыть хранимый за семью печатями секрет избыточного веса. Нет, здоровый аппетит, появившийся после хорошего физического моциона, тут не причем.

Человек ест со здоровым аппетитом, чтобы восстановить потерянные силы, нужные ему для очередной физической нагрузки. Если же это естественное состояние смены одного другим нарушится, то жди беды. В последнее время в развитых странах угрозы истощения от голода нет, зато актуальна другая — накопление чрезмерного запаса сил в виде жировых отложений. Но почему-то современные образованные люди не могут реально оценить свои потребности, как совсем недавно интуитивно умели это делать неграмотные крестьяне. По свидетельству ученого XIX века Александра Энгельгардта, работники из нанимаемой им артели хорошо знали, как питаться.

«Они хорошо (плотно, калорийно) едят только тогда, когда это стоит, только для того, чтобы хорошо работать. Нет работы, дешева работа (не трудная) — и есть хорошо не стоит».

Многим стоит позаимствовать эту мудрость чтобы жить естественно, как того требует организм человека.

К сожалению, в современном все более искусственно организуемом мире неправильное питание искусственно созданными продуктами и особенно отсутствие естественных и достаточных физических нагрузок приводит к тому, что с аппетитом люди вынуждены бороться, называя его не обоснованным настоящими потребностями. Естественное и почитаемое чувство — аппетит становится врагом человека из-за

якобы вызываемого им ожирения. Да, последнее не пожелаешь никому, но и тем более не хотелось бы желать есть без аппетита. Пусть нашим потомкам останется от нас здоровое пожелание, произносимое по несколько раз ежедневно: «Приятного аппетита!»

2. Воспоминания детства

Прирожденный талант Флор развивался с детства, уже тогда она научилась готовить приправы, составлять рецепты, угадывать нужное количество соли и сахара для лакомых соусов.

Жоржи Амаду.

Как не суждено мне было стать «почтенным преподавателем кулинарного искусства», вроде милой доны Флор, так и не очень-то я в детстве присматривался к приправам и рецептам, но все же хорошо помню, чем кормили меня родители, и эти воспоминания останутся на всю жизнь. Наверное, для того, чтобы скептически ухмыляться, и мысленно повторять «не то…», когда сам либо кто-нибудь другой приготовят блюдо детства. Как нельзя войти в одну реку дважды, так нельзя попробовать еду того лучшего времени. Можно только вспоминать ее.

Не коснулась меня голодная послевоенная пора, но и ничего особенного не попадало на наш стол в ту пору. Достаточно сказать, что обыкновенная яичница считалась далеко не будничным блюдом, а домашние варенья и тем более всякие «закатки» в избытке появились позднее. Зато практически все продукты были натуральными и выращенными неподалеку. Даже ржаная мука для хлеба домашней выпечки мололась на старой паровой мельнице в двух километрах от дома. О хлебе, о молочной пенке и многом другом говорится в соответствующих рассказах — повторять не стоит. Но можно вспомнить, каким вкусным был ломоть черного хлеба, слегка присыпанный сахаром-песком. Так как съедался он обычно на ходу на улице, то чтобы сахар не рассыпался, мы слегка смачивали его водой.

Основу всей деревенской кухни тех лет, а соответственно и ее вкуса и особенностей, составляла русская печь: в ней с утра и на весь день готовилась еда, да и хранилась там же. Холодильника не было, впрочем, как и электрического света. Хорошо, что исправно работал керогаз — уже не требовалось на загнетке разводить костерчик из лучинок, чтобы сделать наспех гостю ту же яичницу. Кстати, для него уже находились какие-нибудь рыбные консервы: разными банками сельский магазин был завален. Был там и исчезнувший ныне навсегда так называемый фруктовый чай, представлявший собой темные брикеты из

прессованных сушеных фруктов, самых разных. Уж не помню вкуса «чая» или компота, получаемого из накрошенной брикетной массы, но что мы любили грызть их просто так, запомнилось хорошо. Но все это только отдельные покупные продукты.

Главным же было то, что начинало поступать из печи утром, когда там горели дрова. Была вареная в чугунке картошка и жареное на чугунной же сковородке сало с луком. Чугунок, заполненный очищенной картошкой доверху, с одной очищенной же луковкой и горсткой тмина стоял у огня и истекал пеной от бурлящей в нем воды. Часть воды выкипала, когда наступала пора доставать его рогачом или по нашему — вилками. Верхние картошки успевали подгореть, и эти румяные, порой до черноты, шляпки, снимаемые с вместе с белой рассыпчатой мякотью и желтым донышком были лакомством.

Мать никого не подпускала к печи, поэтому много позднее, когда пришлось самому ее топить, понял, почему такой вкусной получается жареная в печи свинина. Ведь жарится она не от того, что тепло поступает снизу от кирпичей пода, а от того жара огня, который отражается от свода. Оказывается, всю жизнь ел этакое гриль-сало и не знал об этом. Точно так же жарилась в печке «живым» огнем яичница, рыба, грибы, пеклись блины.

Блины являлись обязательными для «пряженины» — особого кулеша на завтрак, который и через день не надоедал. Мать заваривала крутым кипятком все в том же чугунке ржаную муку, потом добавляла туда прямо с горячей сковородки поджаренные куски домашней колбасы и грудинки, затем пряженина подогревалась у огня и подавалась на стол с блинами. Про колбасу и говорить нечего, если кусочки сала с мясными прожилками становились мягкими, как бы разбухшими и особенно вкусными. В них совершенно не чувствовалась приторность жира. Недоеденная за завтраком пряженина оставалась на загнетке, потом подогревалась в печи к обеду, но сытный вкусный кулеш уже терял много своих утренних достоинств.

Отец — страстный рыболов — частенько баловал свежей рыбкой. Конечно, не угрями и стерлядями, а плотвой, щуками и особенно ценимыми им золотыми карасями и окунями. Рыба тоже жарилась в печи на постном масле с луком, без всяких дополнительных хитростей, и была отменно вкусной. Когда прочел маленький абзац у профессора-врача и охотника Сергея Русанова, то живо вспомнил такую же застольную радость, не раз испытанную в детстве.

«Дискуссия о весенней охоте была прервана Настей, поставившей на стол чудовищных размеров сковородку с

аппетитно шипящей жареной плотвой. Никогда еще я не едал такой рыбы: крупная, жирная, набитая икрой или молоками, свежая — только что из воды, — с рассыпчатым отварным картофелем».

Кстати, недоеденную утром рыбу мать ставила в печку сразу за заслонкой, чтобы не подгорела. К концу дня рыбка подсыхала, становилась еще привлекательней для детей.

Многие деревенские жители высоко ценят хорошо упревшие к обеду в печке овощно-крупяные супы — густые наваристые. Хочу признаться, что такие сытные, «мягкие» первые блюда, за исключением щей из кислой капусты, мне не нравились. Слишком сытными они были для ребенка. Зато ценилась мной тушеная картошка, порезанная тонкими кружочками, сдобренная салом, еще лучше мясом, специями и хорошо протомленная в печи до полудня. С солеными огурцами из бочки или квашеной холодной капустой она шла на ура.

Помнится холодное, тоже сваренное в печи из всех второстепенных частей свиной туши, простоявшее там до вечера, когда мать начинала разбирать кости ног, ушные хрящи и прочие вкусные вещи и разливать пахучую жидкость по тарелкам. Обсосать косточки да «похрумкать» хрящик можно было в это время. Повзрослев, я еще выпивал и кружечку горячего наваристого бульона.

О многих незамысловатых блюдах можно было бы вспомнить, да некоторые известны всем, другие слишком просты. Хотелось бы только упомянуть о картофельных клецках — молочном супе, который тоже готовился по утрам, когда топилась печь. Из тертой картошки, часть крахмала из которой вытекала вместе с соком, лепились шарики величиной с малый грецкий орех, их обваривали в воде, а затем заливали горячим молоком и доводили до кипения. Ели исключительно подсоленными, сахар не гармонировал с таким редким и вкусным молочным блюдом.

Большинство взрослых с ностальгией вспоминают некоторые блюда, приготовленные когда-то давно в родительском доме, но почему-то и не пытаются воссоздать их по памяти. Скорее всего потому, что боятся разочарования — не получится того замечательного вкуса, оставшегося лишь в памяти. И не потому, что нет ингредиентов или они неправильно собраны. Нет уже того вкусового ощущения, обоняния, которые свойственны безмятежному детству; нет и той теплой семейной обстановки, которые обязательны для полноценной трапезы и высокой оценки блюд. Не огорчайтесь. Постарайтесь воссоздать все это для ваших детей, которые будут жить такими же приятными воспоминаниями много лет спустя.

3. Что город, то норов…

На смену прямым линиям и прямым углам ресторанов в западном стиле здесь пришли линии извилистые, арабески и завитушки в стиле Востока. Кухня тоже необычная: нам подали перепелку с финиками, штуфат с миндалем и стручковым перцем.

Альберто Моравио.

…что село, то обычай. Действительно, и в еде, предложенной в соседней деревне, уже можно найти отличие. С другой стороны, при нынешней унификации культуры вообще, и кухни разных народов, не только что городов, становятся похожими хотя бы набором продуктов. Разве что составом и количеством специй будет отличаться тот же рис или курица на противоположных пунктах земного шара. И все же, как прежнему путешественнику, так и современному туристу знакомо приятное впечатление от предложенного блюда в чужом краю. И вовсе не обязательно для этого нечто необычное, достаточно преподнести с открытой душой еду хорошего качества. Запомнилось же Тургеневу, как откликнулись в крестьянском доме на его просьбу испить воды.

«Молодой парень скоро появился с большой белой кружкой, наполненной хорошим квасом, с огромным ломтем пшеничного хлеба и с дюжиной соленых огурцов в деревянной миске».

После шибающего в нос кваску и дворянину, утомленному скитанием с ружьем, покажется деликатесом простой пахучий хлеб и хрустящие крепкие огурцы, отдающие укропом и смородиновым листом.

А мне запомнился необычайно свежий, почти горячий, пышный пирог с яблоками, который ел я на автовокзале в башкирском городе Мелеузе. Кажется, ничего особенного, а приготовлен был он классным специалистом и попал вовремя проголодавшемуся человеку. Можно прославить себя и даже свой край всего лишь солеными огурцами или пирогом. Было бы желание…

Тем более, если прославляешь свой дом заезжему гостю угощением вроде того, которое предлагали индейцы Южной Америки исследователю ее природных богатств шведскому зоологу Георгу Далю.

«Жена Хаи-намби наполнила две больших деревянных миски вареным и жареным мясом, сырыми и печеными бананами, вареным маниоком, кукурузными лепешками, жареной и копченой рыбой — достаточно, чтобы накормить дюжину хороших едоков».

Хотя и рознятся угощения в разных уголках планеты, все равно почетное место среди них занимают мясо разного вида, рыба, овощи и плоды. Зато приправы будут особенными, незнакомыми заезжему гостю. Например, как в окрестностях мыса Доброй Надежды. Вот как описывал тамошний гостиничный обед Иван Гончаров.

«Ростбиф, бифштекс, ветчина, куры, утка, баранина, с приправой горчиц, перцев, сой, пикулей и других отрав, которые страшно употребить и наружно, в виде пластырей, и которые англичане принимают внутрь, совсем загромоздили стол, так что виноград, фиги и миндаль стояли на особом столе».

Мимоходом писатель подметил и особенности национальной английской кухни, которую они распространили по всему свету.

Да, мясо может быть и экзотическим, например, игуаны, почитаемое в Мексике и сопредельных странах, но чаще все равно предложат поросенка или барашка. Кстати, большинство южных народов, ссылаясь на откровения совсем разных пророков, не употребляют в пищу свинину, что и неудивительно. Ведь охотники и теперь никогда не будут жарить на костре грудинку добытого кабана, в отличие от вырезки косули. Они повезут кабанину в лабораторию на проверку, чтобы, упаси бог, не бросить в котел кусок, зараженный паразитами, опасными и для человека. К сожалению, свинья, что дикая, что домашняя из-за особенностей своего питания является разносчиком опасных болезней, угрозу которых, впрочем, в наше время санитарные врачи обнаруживают легко.

Религиозных и других традиционных запретов на какие-либо продукты касаться не хочется. Гораздо интереснее задуматься, почему, скажем, во Франции, где едят все, не в почете гречневая крупа, от которой мы без ума. И не только французы так относятся к гречке. Этнограф Мишель Пессель записал прямо на месте событий:

«Гречка не слывет лакомым блюдом в Тибете и Бутане: считается, что от нее бывают рези в желудке… Женщины нашей команды начали готовить катышки из гречневой муки с водой, которые они приминали затем до формы лепешек и пекли на углях. Это была их единственная пища».

Впрочем, в такой ситуации можно предположить, что любая лепешка на чистой воде, ничем не сдобренная да к тому же

подаваемая на стол изо дня в день, вряд ли станет лакомством.

Хотя ведь луковый суп, известный и любимый во Франции на протяжении столетий, состоящий из самых простых ингредиентов (говяжий бульон, поджаренный лук и сухарики), не сдает своих позиций и в процессе эволюционного развития кулинарии, и после всевозможных революций в ее владениях.

И, конечно, вряд ли когда-нибудь кому-нибудь приестся известный всему миру шницель по-венски, потому что это всего лишь очень тонкий, примерно 4 мм, пластик слегка отбитой телятины, который обваливают в яйце, муке, булочной крошке и обжаривают в топленом сливочном масле до золотистой корочки. Как говорится, просто и со вкусом.

Гораздо сложнее приготовить хорошо известную у нас котлету по-киевски, хотя это тоже будет обжаренное в растительном масле и запеченное в духовке куриное филе, но только сформованное таким образом, что внутри горячей котлеты язык ощутит дополнительный вкус растаявшего сливочного масла. Здесь можно будет сказать, что жирновато, но вкусно.

Попробовав эти два известных блюда, легче понять наблюдение Мариэтты Шагинян, что города и дома могут отличаться даже по запаху.

«От нее веяло, как из печной духовки, неоспоримым запахом всего настоящего — коровьего, без примеси, масла, свежего мясного фарша, чистой пшеничной муки, — слитным запахом старых русских кухонь, резко отличавшимся от старых уличных запахов заграничной кухни с ее смесью маргарина, уксуса, суррогатов и несвежести».

О разнице, преимуществах и недостатках кухонь разных городов и весей можно говорить долго, но это неблагодарное занятие, потому что все эти отличия лучше всего ощутить самому, причем желательно воспользоваться советом опытного кулинара и человека, который утверждал:

«Как бы хорошо ни приготовили его у себя дома, я говорю о жареном картофеле, — он не может сравниться с тем, который продает уличный торговец на Новом Мосту».

Это был ни кто иной, как Александр Дюма, прославившийся не только своими замечательными книгами, но и кулинарными открытиями.

Посещая другие страны, города, поселки и деревни, хорошо отведать там оригинальные местные блюда, которыми они славятся хотя бы среди близких соседей. Хорошо бы и перенять секреты приготовления тех из них, которые понравились больше всего. Только не следует идти на поводу у моды, и с видом знатока восхищаться каким-нибудь особым сыром или колбасой,

которые для неподготовленного человека одинаковы на вкус со многими другими, вполне заурядными. Или, наоборот, совершенно незнакомы, непривычны вплоть до отвращения. Несомненно, аборигенный ценитель своего деликатеса помнит его привкус с детства и восторгается им точно так же, как его гость нахваливал бы какую-нибудь мамину булочку, повторить которую не дано никому.

Кстати, как и все остальное в современном мире, где стираются границы между народами, рецепты национальных блюд проникают в другие города и страны и обогащаются там другими компонентами. Так произошло и с западноевропейским штуфатом, который на Востоке приготовили с миндалем. Традиционный штуфат — это кусок нашпигованной беконом, чесноком и морковью говядины, которая долго варится, томится в смеси бульона и вина вместе с кореньями и пряностями.

4. Любимые блюда

Каким бы благодарным едоком ни был человек, с каким бы удовольствием ни принимал он все, от черного хлеба до спинки косули, от моркови до форели, у него есть все-таки три-четыре любимых блюда.

Герман Гессе.

Они самые разные и зависят от многого. Возможно, в первую очередь от социального положения человека. Показателен в этом плане ответ героя Бунина, человека, который «за весь век только один раз сытый был». На вопрос, «что ты из закусок больше всего любишь?», он отвечает:

«Да что ж, селедочки не плохо закусить, бараинки жареной, пирожка с сомовинкой… ну, еще какой-нибудь там хвостик ветчинки, хунтик колбаски вареной…»

И дед Щукарь у Шолохова «никогда не отличался чревоугодием, он просто был голоден», поэтому и мечтал о самых незамысловатых кушаньях, которые ему хотелось бы съесть.

«А неплохо бы к обеду кусок баранинки, этак фунта на четыре, смолотить! Особливо — жареной, с жирком, или, на худой конец яишни с салом, только вволю… Вареники со сметаной — тоже святая еда, лучше любого причастия, особливо когда их, милушек моих, положат тебе в тарелку побольше…»

С другой стороны, порой человек, который может позволить себе все, зачастую ограничивается какой-нибудь жареной картошкой, к которой привык с детства, хотя с того же времени попробовал икру и прочие деликатесы. Широко известный в своих кругах французский гастрокритик — журналист, пишущий на кулинарные темы — Кристиан Милло поведал публике, о своем обеде с далеко не бедным человеком.

«С Полом Гетти я был в трехзвездочном парижском ресторане, где он заказал себе сардины в масле из банки и минералку».

Вообще-то, нелегко назвать всего лишь три-четыре любимых блюда. Иное любишь, но не захочешь есть и раз в неделю, другое как будто и не замечаешь, но ни дня не обходишься без него. Здесь, как в отношениях с женщинами, есть свои труднообъяснимые тайны. Правда, современные знаменитости в

своих интервью часто уверенно называют что-то одно, а потом, видимо, вслед за общественным мнением и сами к этому привыкают. Но многие из них, к сожалению, почти не оставляют своих высказываний о своих кулинарных пристрастиях. В итоге за них это делают их хорошие знакомые. Всегда ли правильно — это вопрос, но в конце концов появляются легенды, которые уже никто не в силах изменить или дополнить. В девяностых годах XX-го века на Всероссийском фестивале кулинарного мастерства победили оренбургские повара, которые изготовили кушанье, по преданию, любимое Емельяном Пугачевым. В целой тучке зайца они поместили жирную утку, в которой находилась куропатка с орехами и специями, и все запекли в духовке. Можно только догадываться, пробовал ли такой деликатес сам казацкий атаман.

Что же еще любили съесть великие, и не очень, люди?

Писатель Вашингтон Ирвинг в своей книге «Жизнь Магомета» не обошел вниманием и кухню пророка. Он приводит слова его жен.

«По целому месяцу мы не разводили огня и ничего не готовили, а питались только финиками и водой… И вообще Магомет питался только финиками и ячменным хлебом с молоком и медом».

Похоже, тонким ценителем кулинарных изделий был поэт Гавриил Державин. По крайней мере, в свой век, когда в стихах принято было описывать мифических героев, питающихся нектаром и амброзией, Державин не стеснялся описывать обеденный стол, за который он с удовлетворением садился.

Багряна ветчина, зелены щи с желтком,
Румяно-желт пирог, сыр белый, раки красны,
Что смоль, янтарь — икра, и с голубым пером
Там щука пестрая — прекрасны!

Прекрасны потому, что взор манят мой, вкус;
Но не обилием иль чуждых стран приправой,
А что опрятно все и представляет Русь:
Припас домашний, свежий, здравый.

Пушкин тем более не чурался помянуть в стихах и письмах уху или котлеты, но делал это сдержаннее, без лишнего пафоса, свойственного восторженному Державину. Считается, что Пушкин любил клюкву и клюквенный кисель, печеный картофель и моченые яблоки. Сам он как будто не признавался в этом — такое мнение сложилось благодаря воспоминаниям знавших его женщин.

Баснописец Иван Андреевич Крылов, слывший любителем поесть и своей комплекцией подтверждавший это, порой с аппетитом ел кислую капусту, но отнюдь не отказывался от полноценных блюд. Он, как и Державин отдавал предпочтение национальной кухне. Его современник Михаил Лобанов вспоминал:

«Сытный, хотя простой обед и преимущественно русский, как, например: добрые щи, кулебяка, жирные пирожки, гусь с груздями, сиг с яйцами и поросенок под хреном, составляли его роскошь. Устрицы иногда соблазняли его желудок, и он уничтожал их не менее восьмидесяти, но никак не более ста, запивая английским портером».

Перефразируя Пушкина, скажем: «быть можно дельным человеком и думать», как вкусно и сытно поесть. Крылов своим отношением к съестному подтверждает эту истину.

И не только он. По его стопам позднее пошел «король фельетона» Влас Дорошевич. Владимир Гиляровский, у которого тоже была губа не дура, восхищенно говорил о нем:

«Это был человек, любивший вкусно поесть и выпить хорошего вина. Пил не особенно много, смаковал и съедал огромное количество всякой снеди… После первой тарелки жирного борща просил вторую, а то и третью тарелку, уничтожая при этом гору ватрушек. Любил поесть!»

И другие русские писатели славились, но уже не любовью к вкусному, а неординарным отношением к проблемам кухни и питания. Писатель князь Владимир Одоевский — кулинар-фантазер, «сочинитель невероятных соусов и непостижимых уму блюд», готовил свои произведения в химической реторте, все у него «жарилось, парилось, мариновалось ученым образом».

Ну а великий Лев Толстой, проповедуя скромность и воздержанность, как известно, стал вегетарианцем, и Софья Андреевна готовила ему овощные салаты, вроде следующего: брала натертую свеклу и редьку, смешивала с мелко нашинкованным репчатым луком и заправляла растительным маслом, лимонным соком, сахаром.

Среди наших современников, точно так же, как и во все века, встречаются любители поесть и люди, не придающие еде большого значения. Например, известный политический обозреватель и дипломат Александр Бовин когда-то так огласил свое жизненное кредо: «лучше быть толстым, чем жевать киви и морковку». Поэтому он предпочитал толстеть и жевать хинкали, бобы, манты, креветки.

«Соревнующийся» с обозревателем в весе канцлер Германии Гельмут Колль тоже никогда не обходил стороной хороший стол,

в том числе и сладкий. К тому же, он, как настоящий знаток, стал в свое время писать книгу о кулинарных достижениях своей родины.

Брежнев, по словам старшего метрдотеля Кремля Ахмеда Саттарова, ценил изысканные кремлевские блюда, вроде сложного в приготовлении супа-пюре, и в то же время наслаждался фаршированными помидорами, сделанные по рецепту его жены.

Чтобы попробовать их каждому, не нужны кремлевские мастера и запасы. У крупных помидоров срезается верхушка и содержимое выскребается ложкой. Эта масса измельчается, смешивается с полуотваренным рисом, добавляется зелень, чеснок, перец, соль, все перемешивается после добавления растительного масла. Полученной массой начиняются помидоры и запекаются в течение 10–15 минут в духовке.

Более молодой преемник на посту главы по-прежнему великого, хотя и не столь обширного государства Владимир Путин, по словам его жены, не слишком озабочен выбором блюд, как каждодневных, так и праздничных.

«Если есть выбор между мясом и рыбой — предпочту рыбу, из мяса люблю баранину. К сладкому, в общем, равнодушен, не считая мороженого. Когда куда-то приезжаю, с удовольствием пробую местную кухню. Довольно давно привык к зеленому чаю».

По сведениям, просочившимся в Интернет, любимым блюдом Патриарха Московского и всея Руси Алексия II были пельмени с черной икрой. Приготовление их требует изрядного мастерства.

«Все дело в тесте, которое надо раскатать не толще папиросной бумаги. Пельмени опускаются в кипяток и тут же вынимаются. Варить нельзя: икра становится белесой, теряет вкус. Потом сбрызнуть топленым маслом и подавать в неглубоких супницах».

Можно без конца приводить любимые блюда любимых публикой знаменитостей. Особенно в последнее время, когда они наперебой соглашаются раскрывать тайны своей кухни. Вряд ли после этого кто-то откажется от своей любимой ухи с помидорами в пользу ухи с апельсином только потому, что последняя нравится политическому деятелю крупного масштаба. Лучше, за неимением на столе своих любимых блюд, с удовольствием и благодарно принимать другие, не оставляя надежды, что среди них тоже найдется одно, а то и больше, которые можно будет тоже считать любимыми.

Другое дело воспользоваться дельным советом знаменитости. Особенно, если чувствуешь хоть какое-то духовное родство с ней. Например, многим женщинам не помешает взять на вооружение

некоторые рекомендации народной любимицы Аллы Пугачевой, которая раньше их научилась «простым, но важным для здорового питания вещам».

«Чайная ложечка — это не только для размешивания сахара, но и чтобы… пить. Яблоко нельзя откусывать (хрум!) куском — поглощать его можно только нарезанными тонкими дольками. Пить нужно глоточками, а не стаканами заглатывать. Как в организм поступает питание, так и будешь выглядеть…»

После упоминаний о пристрастиях великих людей, не слишком скромными покажутся признания о собственных вкусах, но это надо сделать, коль уж замахиваешься на скромное звание гурмана. Будучи всеядным, мне трудно определить, что именно нравится больше всего. К тому же это зависит от многих конкретных обстоятельств. Все же я при прочих равных условиях отдам предпочтение щам из квашеной капусты, и вареным ребрышкам, извлеченным из них же. Деревенская свиная колбаса хороша во всех видах, равно как и умело засоленное сало, ветчина. С детства попробовав речных раков, остался поклонником всех ракообразных, а заодно и других морепродуктов. Кажется, нет ничего вкуснее крепкого черного чая со свежими сливками и медом вприкуску. А вообще мне больше по вкусу определенные ингредиенты блюд, а не они сами, особенно если их много в одном жарком или салате. Какие же эти первичные продукты, к которым я неравнодушен, легко определить из книги: им посвящены отдельные главки.

5. Увлекательное чтение

В деле насыщения себя «lista» (меню) оказалась однако ж, совершенно лишней вещью. Из двадцати блюд, означенных на ней, мы ни в одном не могли дать себе даже приблизительного отчета; не было названия, которого каждый из нас не толковал по-своему.

Дмитрий Григорович.

Знал я человека — любителя почитать. Был он почти «книжный червь», по определению известного фантаста Айзека Азимова, читал почти все подряд запоем. Так вот он говорил, что, когда нет настроения, я могу взять в руки только «Книгу о вкусной и здоровой пище» — очень толстую и написанную самым сухим языком.

Другой давний знакомый грешил — любил стащить в ресторане меню. Несколько листков с перечнем блюд в красочной папочке-обложке напоминали ему о сытных местах, где он побывал. По прошествии лет он открывал мятые страницы и с удивлением читал забытые названия. Возможно, большинство из них ему ничего и не говорили.

Казалось бы, что увлекательного можно найти в кулинарной книге, но, прочитав даже оглавление любой из них, обнаружишь много любопытного.

Первым делом замечаешь, что раньше, во времена расцвета общепита, не сильно мудрили над названиями рядовых блюд. Чаще всего тогда да и сейчас предлагали поесть салат из свежей капусты со сметаной, бульон с молодым картофелем, жаркое из говядины с грибами, торт шоколадный с кремом и компот из свежих фруктов. Конечно же, о самых древних названиях мы даже и не задумываемся. Хотя, к примеру, щи — слово славянского происхождения, а название «суп» для первого блюда заимствовано из французского языка не так давно, всего лишь в XVIII-м веке. Так же и в то же время появилось и слово «салат», которое ведет свое происхождение из итальянского и латинского языков, где похоже называли соленую зелень.

Опытному человеку достаточно прочесть название, чтобы знать, как приготовить кушанье и стоит ли это делать. Правда, сказанное относится все-таки к самой обыденной пище. Чуть

замысловатее рецепт, чуть больше приходится поколдовать над ним, как и название появляется особое.

И снова убеждаешься, что повара-изобретатели не сильно утруждают себя поисками точных неординарных слов, довольствуются просто броскими. Теперь уж название и специалисту мало о чем говорит. Как догадаешься, из чего состоят салаты «Мечта», «Здоровье», «Праздничный», «Аппетитный», «Прибой»? Ладно уж, «Зима», «Лето». Тут можно предположить, что в одном случае используются соленые огурцы, в другом — свежие. Но почему «Прибой»? Может быть, в нем есть морепродукты, из тех, которые выбрасывает на берег сильная волна? Интереса ради прочел рецепт и убедился: предположение неправильное. Кроме моркови, картофеля, ветчины и яйца ничего экзотического там не наблюдалось.

Похоже, салаты — из тех блюд, при приготовлении которых допускаются самые вольные импровизации. Та же участь постигает их и при утверждении им имени даже в самых фешенебельных ресторанах. Как же иначе назвать салат, в котором будут перепелиные яйца, как не «Гнездо альпийской птички». К тому же в него придется добавить запеченную свинину, свежий и маринованный огурец, листовой салат, сыр, маслины, жареную картофельную стружку, оливковое масло, зернистую горчицу и майонез.

В последнее время наши кулинары не сильно утруждают себя, предпочитают более широко предлагать «заморские» блюда вместе с их родными названиями. Такие компоненты, как панчетта и брезаола не должны удивлять посетителя, заказавшего итальянскую мясную закуску. После этого цыпленку «Шевро» и «Утке конфи» он вообще обрадуется как родным. Салат же «Деревенский» может оказаться действительно из давно знакомых овощей. Но если он имеет отношение к зарубежной деревне, то будет не по-деревенски непрост, хотя бы потому, что в нем обнаружится сыр с голубой плесенью.

Надо полагать, супы сварить сложнее, поэтому им не к лицу легкомысленные ничего не значащие названия. Здесь чаще пользуются эпитетами, отражающими или географические корни изделия или профессиональную принадлежность их авторов. Подтверждением этому будут рассольник ленинградский, суп крестьянский, уха рыбацкая и ростовская, солянка по-белорусски. Морякам, охотникам, рыбакам повезло — названия их профессий сплошь и рядом встречаются в кулинарных книгах. Достаточно вспомнить макароны по-флотски, охотничьи колбаски, суп по-рыбачьи. В Болгарской кухне известна рыба по-мельничьи. И то сказать, мельник наверняка знал толк в рыбе, благо она водилась

в его пруду.

О географических, национальных названиях лучше и не вспоминать: легко запутаться. Здесь будут куропатки по-парижски и печенка по-американски, рыба по-фламандски и кукуруза по-украински, яйца «Парижское чудо» и плов «Каспий». Любопытно, что «Испанская птичка» принадлежит чехословацкой кухне, а бульбелаткес (драники) по-нижегородски — еврейской. Впрочем, тут нет ничего удивительного: всегда хочется попробовать чего-нибудь заморского. Специалисты утверждают, что в большинстве случаев ничего общего с национальной кухней не имели все эти цыплята по-провансальски и биточки по-казацки. Просто расторопные владельцы ресторанов в свое время таким образом пытались привлечь посетителей экзотикой. Надо заметить, что некоторые из таких выдуманных названий прижились надолго.

Кстати, о «птичках». Все эти птички, зайцы, ежи и остальные звери и птицы готовятся в большинстве случаев из совершенно других продуктов, а не из мяса животных, давших им название. Например, испанское «пернатое» делается из куска говядины и разнообразной начинки. Правда, нередко советуют жарить и тушить настоящего зайца, а не только фальшивого.

Иностранцы, особенно французы, изрядно поднаторели в придумывании названий изысканных кушаний. Им ничего не стоит приготовить и потом, мягко говоря, съесть «Прекрасную Елену» под соусом «Беарнез». Не отстали от них и известные гурманы — китайцы, возможно, даже превзошли, опираясь на древние традиции восточного велеречия. Они могут угостить дорого гостя целым кулинарным представлением — «Битвой дракона с тигром». В тарелке это будет выглядеть, как жаркое из змеи и кошки.

Во Франции же когда-то появилась привычка называть новые блюда в честь исторических событий или деятелей. У нас до сих пор большой популярностью пользуется одно из них — торт Наполеон, приготовленный из слоеного теста и масляно-сливочного крема.

Наши ближайшие соседи когда-то изобрели сладкие изделия и дали им названия, сохранившиеся до нашего времени.

«Бедный рыцарь» — одно из сладких блюд прибалтийской кухни. А «Бедный студент» — это пирог, который пекут евреи в будние дни.

О словах, вызывающих обильное слюновыделение, можно говорить долго, стоит только закрыть глаза и представить себе наваристый бульон, ароматный разноцветный салат, румяный бифштекс, рубиновый компот. Пока же лучше будет рассказать, что же ели бедные студент и рыцарь, вошедшие, возможно,

навсегда в кулинарные летописи мира.

Для «Бедного студента» следует нарезать ломтиками яблоками, посыпать сахаром, выдержать 10 минут, а затем обсушить. Тесто готовят из муки, воды, яиц, сахара и щепотки соли. На лепешку из теста кладут мелкий сахар, толченый миндаль, подготовленные яблоки и, накрыв бумагой, запекают в духовке. Для первого раза хватит 400 грамм муки, полстакана воды, три яйца, полкило яблок и сахар по вкусу. Если понравится, то дозы можно увеличить, но тогда придется звать в гости и соответствующее число студентов, не страдающих отсутствием аппетита.

Чтобы получился «Бедный рыцарь», нужно белый хлеб, очищенный от корки, обмакнуть в молоко или сливки, посыпать сахарной пудрой с корицей, обмазать взбитым яйцом и слегка поджарить на сливочном масле, затем полить киселем или сиропом от варенья.

6. Кухня долгожителей

Маркиза де Креки, жившая в XVIII-м веке и умершая в сто лет, на протяжении полувека ела только вяленые фрукты, бульон из цыпленка и компоты.

Из газет.

Есть бы всегда фасоль, немного мяса, кисломолочный сыр да еще тыквенные семечки, сухофрукты, запивая козьим молоком. Но может быть все дело в саранче, черепашьем мясе и красном сухом вине? Или лучше всего съедать по утрам пару ложек уорчестерского соуса? На всякий случай можно в придачу выпивать за день 20 стаканов воды. Последнее практиковал Кристиан Мортенсен — 113-летний долгожитель из пригорода Лос-Анджелеса.

Что выбрать себе на каждый день в несказанно объемном меню всех народов земного шара, чтобы, имея к тому же крепкое здоровье, хорошую наследственность, оптимальные условия существования, дожить до возраста, доступного немногим, и уже с высоты прожитых лет давать советы молодым, как им повторить твой путь?

В древней Греции долгожителем считался человек в полсотни лет. Знаменитейший из математиков всех времен Пифагор прожил 90 лет. Он утверждал, что достиг такого внушительного возраста благодаря одному из знаменитейших продуктов-лекарств — меду. Он систематически употреблял его в пищу. Утверждение древнейшего ученого не лишено основания. Бессмертные боги из мифов его народа ведь тоже питались нектаром — основным компонентом продукта, «состряпанного» пчелиной семьей.

Известный китайский реформатор Дэн Сяопин в день своего девяностолетия не изменил своим многолетним привычкам. На завтрак он выпил рюмку рисового вина и закусил вареным яичком, после чего съел две приготовленные на пару лепешки и чашку риса с соевым молоком. На обеденном столе у него стояли три вегетарианских блюда, рис и рюмка национальной водки. Не трудно заметить, что в отличие от многих старцев, не употреблявших спиртного вообще, китайский патриарх не отказывался от традиционных для его народа алкогольных напитков. Он считал, будто рисовое вино положительно влияет на

кровообращение и пищеварение, разглаживает морщины. Будучи на самой вершине политической власти он не гнушался делиться рецептами приготовления домашнего вина.

«Вскипятите клейкий рис, добавьте сахару, дрожжей, немного меду, и через несколько дней вино готово».

Ничем иным не прославившаяся Бланш Дафти из английского городка Першор в свои 104 года раскрыла секрет своего долголетия журналистам. Она заявила, что всю жизнь пила исключительно кипяченую воду и никогда не притрагивалась к рыбе.

Американка Сюзи Патс Гибсон, достигшая столетнего рубежа, убеждала журналистов, что «секрет ее долголетия в соленых огурцах с укропом, которые она всегда заготавливает собственноручно». Важное место в ее рационе всегда занимал и сырой лук.

По-видимому, традиционную пищу своего народа употреблял до своего 105-летия аль Фази из Саудовской Аравии. Не каким-то особенным питанием объясняет он свое крепкое здоровье. Зато каждый день на завтрак он пил коктейль из змеиных ядов.

Его же соотечественник крестьянин Абдалла аль-Катани, планировавший жениться в свои 110 лет, питался в основном пшеничным хлебом домашней выпечки, медом, молоком и финиками.

Не признавал вегетарианской кухни, столь рекламируемой сторонниками здорового питания, 106-летний иранец Ассадолле Чаркхестани. В своем весьма преклонном возрасте он ел много свежего мяса и советовал так поступать молодым.

Много продуктов входит в перечень, который можно составить по высказываниям долгожителей. Большинство из них известны всем, и всегда высоко ценились. Некоторые древние старики — приверженцы экзотических блюд — считают, что именно они благотворно воздействуют на организм. Например, долгожительница из Южной Африки, возраст которой приближался к 114 годам, перечисляя свои любимые кушанья, назвала помимо тыквенных семечек саранчу и черепашье мясо. А 109-летний американец из Сан-Франциско глотает некий соус местного приготовления — уорчестерский.

Ученые обычно скептически относятся к субъективным мнениям человека, даже если он подтвердил правильность своего образа жизни немалым числом прожитых лет. Они обрабатывают огромное количество данных и делают свои выводы. Австралийские исследователи в результате долгой работы над проблемой продления жизни человека выделили около десятка продуктов, систематическое употребление которых может

продлить жизнь каждого в среднем на тридцать лет. В их число входят нежирное молоко, картофель, помидоры, шпинат, рыба, бананы, хлеб из муки грубого помола, фасоль, растительное масло. Практически все они доступны даже малообеспеченному человеку. Главное же, не метаться, а придерживаться того стереотипа питания, который выработали ваши предки за долгие годы, выбирая лучшие продукты и яства.

Пожалуй, лучше всего подтверждает это своей жизнью старейшая жительница земли француженка Жанна Кальман, которая прожила 122 года. В ее рацион постоянно входили чеснок, оливковое масло и неизменный стаканчик «бордо» — основные компоненты традиционной французской кухни.

Приверженцы традиционного для их мест питания жители японского острова Окинава, славящиеся своими долгожителями. На 1,3 миллиона жителей острова приходится 400 человек, которым больше ста лет. Основу питания пожилых людей составляет растительная пища — хлеб из неочищенных зерновых, рис, макароны, а также овощи. Ежедневно они едят фрукты, сою, другие бобовые. Поддерживать в организме баланс кальция, столь необходимого в преклонном возрасте, им помогает молоко и шпинат. Необходимые белки получают с морской рыбой, а жиры — с грецкими орехами и растительным маслом. Балуют они себя и мясом, яйцами, сладостями, но понемногу и всего лишь раз в неделю. Зато каждый день пьют чай, преимущественно зеленый и спиртное в виде рюмочки красного вина.

Чтобы прожить долго, важно также, как готовится пища. Исследователями отмечено, что долгожители преимущественно проживают в отдаленных районах, где в силу многих обстоятельств, в том числе и благодаря здоровому консерватизму сохраняется старинный уклад жизни и питания. Там никогда не готовят впрок. Только на день, а то и исключительно накануне трапезы и из свежих продуктов, не побывавших в холодильнике. Там не только не знают микроволновых печей, но и практически не используют сковородки. Мясо и овощи варят или запекают без добавления жира. Натуральные нерафинированные продукты составляют основу их питания. Например, вместо сахара «сладкую» жизнь им обеспечивают мед, арбузы, персики, инжир и другие фрукты. А веселью способствуют качественные вина, употребляемые постоянно, но в ограниченном количестве, как и все остальное.

7. Праздничные меню

Глаза у нас широко раскрылись и рот наполнился слюной при виде столов, заставленных жареными молочными поросятами, цыплятами, жареными утками, свежими омарами, полинезийскими рыбными блюдами, плодами хлебного и дынного дерева, молоком кокосовых орехов.

Тур Хейердал.

Праздник — понятие сложное. Всякий под ним разумеет свое. Но одно объединяет людей всего мира в отношении к этому понятию — поесть в такой день надо хорошо. И опять все относительно. Один с куском мяса и чайником чая устроит настоящий праздник, другой загубит неправильным приготовлением и неумелой подачей не только массу добротных продуктов, но и хорошее настроение гостей. Кстати, какое без них торжество? Ведь хозяину не так важно хорошо поесть, выпить самому, как хочется удивить угощениями приглашенных. Тем более, если трапеза посвящена событию, которое случается раз или несколько за всю жизнь, например, свадьба.

Чтобы удивить, нужны немалые затраты; чтобы вкусно накормить, очень часто хватает минимума. Но конкретные советы давать трудно. Лучше всего обратиться к письменным источникам, зафиксировавшим меню не одной праздничной трапезы на протяжении веков. А что еще можно зафиксировать на сотни лет? Не сушеного же осетра необъятных размеров хранить столь долго.

Остались в истории пиры римских императоров, да практического интереса они почти не представляют. Вряд ли какой-либо современный мультимиллионер захочет, чтобы на устроенном им торжестве на столах лежали «жареные сони с приправой из мака и меда», как записал в свое время римский гражданин Гай Арбитр.

И более позднее время мало что дает нам реального. Все эти жареные лебеди и павлины вместе с хвостами, подаваемые на пирах Ивана Грозного, вряд ли были вкусны, особенно для тех бояр, на которых начинал коситься царь.

Гораздо интереснее свидетельство известного французского

писателя тех времен Франсуа Рабле, который наверняка сам присутствовал на простой свадьбе и не забыл сообщить потомкам, чем он там закусывал.

«Свадьбу отпраздновали всей компанией. На обед подали великолепную баранью голову, колбасу с горчицей и потроха с чесноком».

Позднее его соотечественница госпожа Бовари (записал писатель Гюстав Флобер), впервые попав на торжество в высокое общество, с удивлением рассматривает стол.

«С краев блюд свешивались красные клешни омаров; в ажурных корзиночках высились обложенные мхом крупные плоды; перепелки были поданы в перьях…»

Русский писатель Иван Гончаров тоже записал, как проходили праздничные застолья в кругу дворянского сословия, не шибко высокого ранга, вроде уровня Обломова.

«Огромная форель, фаршированные цыплята, перепелки, мороженое и отличное вино — все это достойно ознаменовало праздник».

На следующем подобном званом обеде было уже по-другому.

«Вместо жирной кулебяки явились начиненные воздухом пирожки; перед супом подали устриц; цыплята в папильотках с трюфелями, сладкое мясо, тончайшая зелень, английский суп».

Собственно, праздничный обед вовсе не означает, что он происходит в какой-то национальный или религиозный праздник. В последнем случае его скорее можно назвать ритуальным. Перефразируя Хемингуэя, можно сказать, что праздник всегда со мной. Каждый в состоянии устроить праздник для семьи, почетного гостя, друга или любимого человека. И выглядеть это будет намного красивее и торжественнее, чем на массовых мероприятиях с длинными столами и обычной неразберихой, свойственной толпе. Тихие малочисленные торжества, устроенные с выдумкой, со старанием, запоминаются надолго. О них потом пишут писатели и путешественники в своих книгах. Например, Державин в стихах приглашал к обеду.

Шекснинска стерлядь золотая,
Каймак и борщ уже стоят;
В графинах вина, пунш, блистая
То льдом, то искрами манят…

Сын Николая Лескова вспоминал, как в его обязанность входило следить за ходом дружеской встречи, на которую его отец звал самых близких.

«Наблюдал за хозяйским распорядком: подачей рома к чаю,

затеплением «фряжского» и охлаждением «ренского» вина к ужину, настругиванием прозрачными лепестками швейцарского сыра, подачей после ужина к ликерам ароматного мокко».

Не менее известный русский писатель Мельников-Печерский тщательно перечислил, как монахи встречали дорогого гостя в Заволжье и угощали его исключительно постными блюдами.

«Новая перемена явилась на стол — блюда рассольные. Тут опять явились стерляди разварные с солеными огурцами да морковью, кроме того расставлены были осетрина холодная с хреном, да белужья тешка с квасом и капустой, тавранчук осетрий, щука под чесноком и хреном, нельма с солеными подновскими огурцами…»

Здесь ненадолго перейду от праздников к будням, чтобы вкратце объяснить, что это за блюдо — забытый тавранчук. По сути, это тушеная в русской печи с овощами и специями рыба (или мясо) и обязательно в герметически закупоренном горшке, для чего его крышку проще всего обмазать тестом.

А вот как угощали китайцы в Индонезии шведского специалиста Эрика Люндквиста.

«Нам подали изумительный суп (из акульих плавников с крабьей икрой). Дальше последовало еще около десятка китайских блюд — от ласточкиных гнезд, утиной кожи и бамбуковых побегов до приготовленной особым способом свинины с ломтиками ананаса. Она появилась как раз в тот миг, когда я заявил, что есть больше не в силах. Чан ответил, что от этого блюда не откажется даже самый сытый человек. Он был прав».

Невиданное изобилие демонстрировалось в День Благодарения американскими фермерами, быт которых хорошо знал их великий писатель Уильям Фолкнер, который и перечисли все, что бывало на столе в этот национальный американский праздник.

«В течение нескольких минут они сновали из кухни в столовую и обратно с блюдами, на которых красовалась жареная индейка, копченый окорок, жареные белки и перепелки, запеченный опоссум с гарниром из сладкого картофеля, кабачков и маринованной свеклы, сладкий картофель и ирландский картофель, рис и кукуруза, горячие пирожки, бисквитный торт, длинные изящные кукурузные палочки, консервированные груши и земляника, яблочное и айвовое желе, брусничное варенье и маринованные персики».

Ну, а напоследок стоит привести говорящее само за себя меню обеда, которым угощал Борис Ельцин своего коллегу из Соединенных Штатов Америки в Грановитой палате.

«Икра зернистая во льду, масло сливочное, расстегаи слоеные с вязигой, севрюга заливная по-ярославски с креветками и раками, филе индейки с фруктами, паштет из птицы, щи уральские с грибами, форель в шампанском, ростбиф с овощами, шницель столичный с фруктами, парфе «Снеговик», пирожные ассорти, чай, кофе».

После прочтения не только не стоит отчаиваться накануне очередного праздника, а наоборот, можно порадоваться. Ведь даже в тропиках и на президентских обедах большим почетом пользуется все та же свинина, цыпленок, рыба, и не обязательно осетр, а и самая рядовая свежая щука. Так что любой может приготовить почти царский обед. Вот только вегетарианцы могут приуныть: блюда из растений редко встречаются в любом праздничном меню.

К слову, фирменное парфе на президентском обеде не случайно получило свое «белоснежное» название. Ведь его готовят из взбитых и впоследствии замороженных сливок с различными ароматическими добавками и сиропами.

8. Пьянящие ароматы

…человек равно может найти «пантеистическое» наслаждение, созерцая пляску волн морских и дев испанских, слушая песни Шуберта и вдыхая запах индейки с трюфелями.

Александр Герцен.

Наверное, ни вид, ни даже само поглощение пищи так не радуют, не волнуют человека, особенно изголодавшегося, как запахи съестного. Да и что еще может лучше пахнуть. Пророк Мухаммед сообщал своим последователям, что даже в раю «самый приятный и прекрасный запах — аромат еды».

Сразу оговорюсь, что в большинстве случаев при упоминании о приятных ароматах, мы почему-то подразумеваем, так сказать, их парфюмерные виды. Основаны они в подавляющем случае на испарении эфирных масел то ли прямо с цветка, то ли из флакона с духами. Ничего нельзя сказать против нежнейших натуральных запахов ландыша, розы, сирени или сильно насыщенного, ощущаемого издали — жасмина. Но даже они, не говоря уже про составные запахи, полученные из пробирки, с удовольствием воспринимаются лишь сытым человеком. Голодному они в лучшем случае покажутся неуместными, в худшем — могут вызвать на некоторое время отвращение.

Хотя кулинары придают огромное значение аромату блюда, они, в отличие от парфюмеров, как-то не заботятся об изобретении необычных «съедобных» запахов, об их коллекционировании под прекрасными названиями. Оно и понятно, запах все-таки считается дополнением к блюду, поэтому рецепт последнего фиксируют с аптекарской точностью, а все остальное само приложится. К тому же, скорее всего, «съедобные» запахи невозможно без искажения зафиксировать, сохранить с помощью каких-то веществ и назвать, например, «Шампиньон № 7». Конечно, известны всевозможные эссенции, преимущественно фруктовых вкусов, но суррогат он и есть суррогат. И вообще синтетические пищевые ароматизаторы, используемые вместо натуральных продуктов и специй, пожалуй, могут возбудить лишь нездоровый аппетит, являющийся причиной ожирения.

Настоящий аромат дорогого вкусного блюда всегда отличается своей первозданностью, свежестью, недолговечностью.

Его можно только повторить. Кстати, он хорош еще и тем, что уже заранее по его самым ярким оттенкам можно определить, из чего приготовлено яство.

Впрочем, это не значит, что запах блюда всякий раз будет повторяться точь-в-точь. Тем они и хороши, что всегда эксклюзивны.

Кулинарные запахи в силу своего «плотского» происхождения не пользовались вниманием поэтов. Они спокон веку воспевали более «духовные» предметы и явления, к примеру, пение соловья и красоту и аромат розы, и лишь изредка, на задворках своих поэтических сборников упоминали об ароматах трюфелей и жареной птицы, которые поглощали после творческих трудов.

Это именно они внушили мысль бедному ламанчскому идальго Дон-Кихоту, что «самые славные рыцари вкушали пищу лишь на пышных пирах, которые устраивали в их честь, а в остальное время питались ароматами цветов».

Правда, в те же средние века возник едва ли не культ пряностей, главное достоинство которых заключалось в необыкновенном аромате, удачно сочетающемся с самыми разнообразными продуктами. Специи заслуживают отдельного разговора. Пока же речь идет о запахе самой пищи.

Наверное, не ошибусь, если скажу, что необыкновенная популярность кофе во всем мире объясняется его незабываемым ароматом, хотя употребляют его, как взбадривающий, чуть ли не лекарственный напиток. С другой стороны, сушеные белые грибы, которые можно нюхать, казалось бы, до бесконечности, являются прекрасным и калорийным продуктом. Правда, чаще всего достаточно их маленькой горстки, соизмеримой с дозой специй, чтобы сделать грибной суп незабываемого вкуса. В таком случае грибы становятся не продуктом, а приправой.

Но никак не назовешь специей ржаной, только что из печи хлеб, аромат которого буквально сводит с ума и вызывает, как, например, и уксус, обильное слюновыделение даже и у не голодного человека. Точно так же оценивают мед, который вместе с восковыми сотами навсегда остается в памяти своим сытным ароматом.

Как ни удивительно, от запаха некоторых самых распространенных и ценных прекрасного продуктов иногда стараются избавиться. В первую очередь это относится к овощам-специям — луку и чесноку, хотя для настоящих ценителей их запах так же приятен как и специфическая горечь.

«Натрите на терке пару луковиц, разотрите чеснок в ступке: лук и чеснок вовсе не распространяют зловония, это самые душистые овощи», — неоднократно напоминала своим ученикам

Дона Флор. Она знала, что говорила. Эту героиню романа известного бразильского писателя Жоржи Амаду, без сомнения можно назвать истинной служительницей древнеримской богини Кулины покровительницы кухонного искусства.

Рафинируют подсолнечное масло, максимально ослабляя его аромат «жареных семечек». Что ж, порой он не совсем гармонирует с некоторыми продуктами. Да и вообще, и это касается того же лука и чеснока, избыток аромата, подавление им всех остальных может не только надоедать, но и вызывать неприятие. Писатель Гончаров, знающий толк в кулинарии, писал после посещения базара в Шанхае:

«Каких соусов нет тут! Все это варится, жарится, печется, кипит, трещит, и теплым пахучим паром разносится повсюду. Напрасно стали бы вы заглушать запах чем-нибудь: ни пачули, ни сами четыре разбойника не помогут; особенно два противных запаха преследуют: отвратительного растительного масла, кажется, кунжутного, и чесноку!»

Наверняка Иван Александрович не сказал бы так про тонкий, ненавязчивый, несравненный запах лесной земляники, а просто ел бы ягодку за ягодкой, полузакрыв глаза от наслаждения. Почти то же можно сказать и про малину.

И если землянику можно растереть с сахаром и сдобрить сливками не в ущерб аромату, то вина, букетом которых наслаждаются знатоки, потребляются практически всегда в чистом виде. Это тот случай, когда по тончайшим оттенкам запаха устанавливают и качество продукта, и его цену.

Разные органы чувств у каждого развиты по-своему — некоторые почти не различают запахов. Зато есть и такие уникумы, что могут достоверно сказать сорт того же вина, только понюхав его в рюмке. Известна легенда, когда князь Голицын, владелец винных подвалов в Крыму, угощал иноземного гостя своими винами, Иностранцу в одном не понравился металлический привкус. Князь тоже нашел какой-то оттенок аромата, свойственный коже. Когда бочонок опорожнили, на дне его обнаружили ключ с кожаным ремешком.

В последнее время и ученые, и кулинары все больше внимания уделяют исследованию влияния запахов на человека вообще и на его аппетит в частности. Западные исследователи обнаружили, например, что аромат свежей клубники поднимает настроение, шоколада — помогает расслабиться. Результаты экспериментов все больше интересуют коммерсантов. Ведь привлекать клиентов в магазины и рестораны можно, распространяя запахи не только свежемолотого кофе или курицы, жареной на гриле.

Кажется, из-за этого в наше время очень большое распространение получил ароматизированный чай. Про лимон, его «цитрусового родственника бергамот или жасмин и говорить нечего, если теперь покупателю предлагают чай с ароматом марроканской мяты, дыни, молочных ирисок, наконец, кофе. Ну, прямо мясо с запахом рыбы. И это при всем том, что хороший чай имеет свой неповторимый аромат, который будет надежно перекрыт любым другим сильно пахнущим продуктом либо веществом.

Зачастую последние используются, когда потребителю нужно забыть не только о запахе, но и о вкусе и качестве основного ингредиента блюда.

9. Украшения

Я озреваю стол — и вижу разных блюд
Цветник, поставленный узором.

Г. Державин.

На стыке тысячелетий вышла в свет красочная кулинарная книга Маргариты Кузнецовой, посвященная украшательству кулинарных изделий. Если уж на картинках и фотографиях интересно посмотреть всевозможные цветы и букеты из них, то отведать их тем более захочется. В книге подробно рассказано, как из разных овощей: свеклы, редиски, редьки, капусты и многих других, сделать такие же разные не придуманные цветы: астры, незабудки, лотос и… не перечислишь все.

Разумеется, такие изделия предназначены для значительных праздничных банкетов, на которые не жалеют денег, а следовательно продуктов и труда. Вспоминается газетное интервью Ахмеда Саттарова, работавшего в шестидесятые, семидесятые годы главным метрдотелем Кремля. Изощрялись повара в выдумках, когда речь шла, как бы угодить высоким гостям. Например, фаршированный судак на торжественных обедах подавался с большим никелированным крючком во рту. Видно, после первой демонстрации такого судака, уже по «придворному» этикету и впредь полагалось подавать его только так и не иначе. Примитивно, но — украшение, а потом — традиция.

Что ж делать, не только великие кулинары китайцы с древнейших времен знали, что блюдо должно вызывать аппетит своим видом. В кухне каждого народа применяли порой самые нехитрые приемы, чтобы сделать кушанье красивее. Правда, вызывает сомнения, что свекла в виде розы вкуснее нарезанной ломтиками. Ведь не возникает же у человека вид натуральной розы желание ее съесть, даже дотронуться, разве что понюхать. А тут — розу… зубами.

Хочется дословно привести мысль классика Ивана Гончарова, которая возникла у него во время торжественного обеда в Японии, когда европейцы и русские в том числе, только начинали знакомиться с этой страной. Подавали среди прочего «цветы сделанные из овощей и из материй очень искусно», а также

птичку, «как есть в натуре, с перьями, с хвостом, с головой, похожая на бекаса».

«Церемониймейстер подошел ко мне и показал на птичку, предлагая попробовать ее. «Да как же ее есть, когда она в перьях?» — думал я, взяв ее в руки. Но между перьями накладено было мясо птички, изжаренное и нарезанное кусочками. Дичь была очень вкусна…

Цветы искусственные и дичь с перьями напомнили мне старую европейскую, затейливую кухню, которая щеголяла такими украшениями. Давно ли перестали из моркови и свеклы вырезывать фигуры, узором располагать кушанья, строить храмы из леденца и т. п.? Еще и нынче по местам водятся такие утонченности. Новейшая гастрономия чуждается украшений, не льстящих вкусу. Угождать зрению — не ее дело. Она презирает мелким искусством — из окорока делать конфету, а из майонеза — цветник».

Можно во многом согласиться с классиком. Куда ни шло еще испечь печенье в виде белого гриба с коричневой шоколадной шляпкой и маковыми зернышками на корешке, изображающими приставшие песчинки. Конечно, найденный в лесу боровик мы тоже не тянем в рот, но отдаем себе отчет, что эту красоту придется рушить «ножом и огнем» ради нашего желудка. Кстати, можно замариновать небольшие грибы целиком — в банке и на тарелке они будут смотреться изумительно, хотя и потеряют свой натуральный цвет.

Наверное, потому рыбу стараются подать целиком, сохранив и голову, и плавники, чтобы было видно человеку — натуральная рыба, а не котлеты неизвестно из чего. Не исключено, что чрезмерное украшательство блюд в какой-то мере вызвано необходимостью придать суррогатам вид дорогих натуральных продуктов. Отсюда всевозможные фальшивые рыбки, птички, грибочки на тарелках.

Один из основных приемов придания оригинального и аппетитного вида еде — это умение нанести на нее яркие краски. Хорошо, если это делается с помощью шафрана, придающего насыщенный желтый цвет, к примеру, тесту; свекольной пищевой краски, с помощью разной концентрации которой сливочное масло можно сделать розовым, красным, вишневым. Ладно уж, такие ухищрения еще могут сгодиться для торта, но намазывать черную икру на красное масло вряд ли кто захочет. Тем более не захочется пробовать колбасу или сыры «облагороженные» каким-то номерным красителем, рожденным в ретортах химиков. Кстати, румяный бок жареного поросенка настолько красив и аппетитен, что ни у кого не возникает мысли подкрашивать его.

Опять можно в противоположность сказанному привести пример совершенно безобидного украшения широко известного продукта. Детям, скорее всего, интереснее и приятнее есть не «скучную» лапшу, а всевозможные звездочки, шестеренки, улитки, рожки, спиральки, трилистники и другие хитроумные макаронные изделия. Матери, чтобы, со своей точки зрения, покормить по-настоящему ребенка, на какие только ухищрения не идут. Тем более они рады изобретать разные съестные игрушки, которые должны приглянуться их чадам — глядишь, играя, и съедят. К примеру, бутерброды они могут оформить в виде прямоугольных кусочков хлеба, намазанных маслом и разделенных на два квадратика стрелкой зеленого лука или чем-нибудь еще. В квадратиках из кусочков чернослива или из икринок — глазки. Чем не домино на тарелке? Делают гномиков из сосисок в белых шляпках из вареных яиц, в одежде из листьев салата. Фантазия на этом поприще безгранична и оправдана.

Но, кажется, и здесь не стоит слишком увлекаться. Не исключено, что слишком хорошо оформленные блюда в виде ёжиков, зайчиков, мышек, пингвинов, дракончиков так сильно понравятся ребенку, что он откажется их разрушить и съесть, а потребует хранить… Детская привязанность к полюбившейся «игрушке» может пройти и на следующий день, но последняя уже станет непригодной в пищу. Как случилось это с тем сладким сусальным ангелом, которого Александр Блок сделал героем своего замечательного стихотворения.

Что касается взрослых, то изыски в виде примитивных скульптур из теста или крема вряд ли помогут появлению у них прилива аппетита. В отличие от избыточного нагромождения красивостей, не вызовут протеста веточки петрушки или другой зелени, будь они во рту осетра или просто разбросаны поверх салата. Съев основное блюдо, неплохо и пожевать пряную травку, которой уже нечего украшать.

И все-таки, наверное, самое большое впечатление произведет стол, на котором будут лежать те натуральные «не испорченные» вмешательством человека продукты, которые красивы сами по себе. В первую очередь это фрукты, вазы с которыми и ставят в основном с этой целью. Прекрасны и овощи, к примеру, свежие зеленые огурчики и красные помидоры. А вот баклажаном, имеющим изумительный фиолетовый цвет, стол не украсишь: он несъедобен в таком виде. Непередаваемо хорошо выглядит широкое блюдо с красными раками. Кажется, и черную зернистую икру ничем не надо украшать, она хороша сама по себе, хотя, возможно, редкость и дороговизна ее влияют и на эстетическое к ней отношение. Впрочем, вряд ли европеец найдет эстетическую

притягательность в блюде из любимой жителями пустынь саранчи, даже если оно будет выглядеть совершенно с точки зрения художника. Надеюсь, не надо объяснять почему.

10. Отвращение…

Едва ли какой-либо гастроном ест с таким аппетитом разные тонкости европейской кухни, с каким мы принимаемся теперь за питье кирпичного чая и за еду дзамбы с маслом, а за неимением его — с бараньим салом. Правда, последнее, будучи растоплено, издает противный запах сальных свечей, но путешественнику в азиатских пустынях необходимо оставить дома всякую брезгливость, иначе лучше не путешествовать.

Н. Пржевальский.

…очень часто вызывает пища, чаще всего та, совсем незнакомая, которую мы пробуем впервые или просто видим, как едят другие — люди с иными традициями, привычками и взглядами на съестное. Кстати, дзамба — всего лишь жаренная ячменная мука, наверное, не сильно вкусная, но вполне нейтральная еда.

Гончаров, рассказывая о свое посещении шанхайского рынка, обратил внимание не только на обилие блюд китайской простонародной кухни, но и на то, что она «видом, вонью и затейливостью перещеголяла нашу». Писатель, щадя чувства читателей, даже умалчивает о том, что самому ему пришлось видеть.

«Чего тут нет? Жаль, что нельзя разглядеть всего: «с души рвет», как говорит Фаддеев… Конечно, я не скажу вам, что, видел я, ел один китаец на рынке, всенародно… Я думал прежде, что много прибавляют путешественники, но теперь на опыте вижу, что кое-что приходится убавлять».

Непривычные продукты, непривычные способы приготовления, а чаще просто отсутствие тепловой обработки, странное сочетание продуктов, — все это вызывает неприятие нового блюда, чаще всего остающегося не попробованным. А если стеснительность, желание самому все испытать или что-то другое не позволяют отказаться от угощения, то нередко от такого эксперимента остаются самые неприятные впечатления.

Пабло Неруда вспоминал, не совсем правильно называя

местный крепкий напиток на английский манер:

«Я конечно попробовал монгольское виски, которое мне подносили в серебряных чашах тончайшей работы. Каждый народ делает свои алкогольные напитки из чего может. Монгольское виски — это перебродившее верблюжье молоко. Меня и сейчас бросает в дрожь, когда я вспоминаю его вкус».

Конечно, нет ничего удивительного, что человеку испанского происхождения, воспитанному на виноградных винах, не по вкусу пришлась монгольская водка из молока. С другой стороны, по свидетельству Пржевальского, жителям азиатских степей кажутся противными блюда, приготовленные даже из хорошо знакомых им съедобных продуктов.

«Птиц и рыб монголы, за весьма немногими исключениями, вовсе не едят и считают такую пищу поганой. Отвращение их в этом случае до того велико, что однажды на озере Куху-нор с нашим проводником сделалась рвота в то время, когда он смотрел, как мы ели вареную утку. Этот случай показывает, до чего относительны понятия людей даже о таких предметах, которые, по-видимому поверяются только одним чувством».

Видимо, в такое же состояние приходят многие европейцы, когда филиппинцы при них едят традиционное в их стране блюдо — сырые утиные яйца, насиженные до такой степени, что будущий утенок уже шевелится. Кстати, из-за стойкой брезгливости у нас далеко не все любят свежие куриные яйца пить сырыми, в то время как другие в восхищении от их вкуса.

На Филиппинах ценят и другое блюдо, от которого приходят в ужас люди, непривычные к диковинным компонентам пищи. Добытую крупную летучую мышь, которая питается исключительно фруктами, зажаривают на вертеле так же как и ее желудок с кишками, наполненными фруктовым содержимым. Интересно, что этот деликатес практически ничем не отличается от блюда, которое высоко ценят наши гурманы, хотя ныне очень редко его отведывают. Относящихся к красной дичи бекаса и гаршнепа опытные кулинары предают огню непотрошеными из «уважения» к их корму, состоящему якобы только из корешков растений.

Наверное, любая обычным образом приготовленная птица не вызывает отрицательных эмоций, чего не скажешь про зверей. Вспоминается, как мой хороший знакомый, человек, далеко не брезгливый, не смог где-то в Юго-Восточной Азии попробовать жаркое из зверька — «крысы крысой». А Пабло Неруда не мог отказываться от праздничного угощения, которые ему предлагали в дальних провинциях Чили рабочие медных рудников.

«Чаще всего варили похлебку из куэ — морских свинок, и мне

стоило немало усилий притронуться к этому странному, непривычному блюду. Люди по бедности сделали яством мясо этого зверька, рожденного для того, чтобы найти смерть в научных лабораториях».

Путешественникам, исследователям, писателям нередко приходится бывать в подобных ситуациях, когда человек угощает их самым лакомым, не подозревая о буре чувств, которое оно может вызвать у непривычного гостя. Полярник Николай Пинегин рассказывал, как старик-якут выражал ему свою благодарность.

«Одним взмахом ножа отрезал мягкий рог оленя, вернулся в тордох и подал мне.

— На, пробуй! Самое вкусное.

Лучшее кушанье, скрывая отвращение, пришлось съесть до конца «из уважения».

Наверное, многие «при всем уважении» все-таки отказались бы от такого «кровавого» угощения. Ведь есть люди, которые не выдерживают одного вида крови. Тем более ортодоксальный еврей не притронулся бы к такой пище. Как известно, религиозные правила иудаизма запрещают его последователям употреблять в пищу кровь. Даже мясо должно быть обработано так, чтобы максимально удалить из его капилляров остатки крови. Яйцо с кровяным пятнышком внутри, что нередко случается, положено выбрасывать.

Но у каждого народа свои традиции и законы в вопросах еды. Жители холодных районов планеты, да и не только они, не испытывают отвращения, видя на столе кровь, даже если она сырая и еще теплая.

Африканские пастухи и охотники племени масаи употребляют в пищу в основном молоко, смешивая его со свежей кровью, которую получают, не убивая животное. Известный альпинист шерп Тенцинг, впервые покоривший Эверест, рассказывал о своем детстве в горной деревушке Непала. Мясо он видел редко…

«Правда, зато иногда выпускали немного крови из шеи яка, не убивая его, и смешивали эту кровь с пищей. Мы чувствовали, что это укрепляет нас…»

Этнограф Лев Гейденрейх оставил запись своих наблюдений торжества у ненцев в двадцатые годы двадцатого века. На праздничный «стол» был подан только что зарезанный олень.

«Отрезав ломтик сырого, теплого еще мяса, каждый участник пиршества обмакивал его в кровь, скопившуюся в области желудка туши, и поедал».

Излишняя брезгливость, особенно в экстремальных условиях, может дорого стоить человеку.

«До этого дня я не был кровопийцей, но сегодня горячо расхваливал эту жидкость, не подавая вида, что она мне противна: я знал, что в нашем положении кровь — лучшее средство от цинги… Седов попробовал, но не мог пить. Его стошнило».

Пинегин, записавший эти строки в дневнике, тогда еще не подозревал, что Седов, вскоре погибнет от болезни и слабости на пути к Северному полюсу.

Драматична судьба и покорителя Южного полюса Роберта Скотта. У него и его спутников не хватило сил вернуться назад. Специалисты, сравнивая походы его и Руальда Амудсена, считали, что причина трагедии в том, что английский путешественник в качестве транспортного средства выбрал пони, возможно, и из-за излишней брезгливости. Потому что норвежец Амудсен воспользовался ездовыми собаками, заранее планируя, что выбывшие из строя четвероногие работяги послужат здоровой пищей не только оставшимся плотоядным животным, но и людям. Он победил. Победа нелегко досталась великому путешественнику. Но ему чужды были ханжество и брезгливость. Он писал:

«Жестоко, но иначе нельзя. Мы были готовы на все ради достижения своей цели. Каждый сам убьет тех из своих собак, на которых пал выбор… Но при мысли о свежих собачьих котлетах, которые ожидали нас, когда мы поднимемся на плато, у нас заранее текли слюнки».

Примеров, как чересчур показной брезгливости, так и ее мужественного преодоления можно привести много. Главное, не возводить ее, да и ничто другое, в культ, а вести себя естественно и просто, особенно, когда этого требует жизнь.

11. Эротическая кухня

Нужно еще хорошенько пообедать, съесть парочку куропаток и хорошую порцию пирога с петушиными гребешками, чтобы сегодня вечером не посрамить семейной чести Мержи.

Проспер Мериме.

Аппетитненькая, как обычно называл ее Гуляка в минуты особой нежности… Наверное, кулинарное искусство жены вдохновляло его, когда в подобные минуты он шептал: «Мой медовый пряник, мое пахучее акараже, моя толстенькая курочка».

Жоржи Амаду.

Вспоминается анекдот, когда молодой человек говорит другу, чтобы тот не верил, будто устрицы способствуют мужской потенции, потому что он сам попробовал, съел дюжину, а подействовало только десять. Точно так и французский кавалер времен Карла IX мог разочароваться в петушиных гребнях, ибо очень трудно установить зависимость между хорошим обедом с правильно подобранными блюдами и половыми возможностями. С одной стороны, просто хороший обед может психологически подействовать в нужную сторону, а с другой — специальные блюда ничего не дадут человеку, который успел ослабнуть от постов и вегетарианства.

Понятно, что французы в XVI-м веке считали гребни чудодейственным средством: не только голосистый, но и бравый в своем курином гареме петух, главная примета которого ярко-красный гребень, несомненно наводил на мысль, где искать нужный эликсир. Далее опытным путем кавалеры убеждались в правильности своей догадки или, наоборот, разочаровывались.

Привлекали внимание представителей сильного пола и те вполне съедобные части животного, которые им доставались после его кастрации или убоя. «Устрицами Скалистых гор» до сих пор называют их американские ковбои, готовят из них жаркое и едят с удовольствием, вспоминая бычка, который легко делал

счастливым всех подопечных в своем гареме.

Наверное, какую-либо гормональную связь между пирогом с гребешками и его действием можно объяснить и с точки зрения науки. По крайней мере, современные кулинары в массовой прессе рекомендуют практически те же блюда, что и в средние века.

И все же, несомненно, на первом месте стоит каждодневное нормальное питание. Впору вспомнить бессмертного шолоховского деда Щукаря, который уверенно говорил:

«Да что она стоит, твоя любовь, без хорошего харча? Тьфу, и больше ничего! Не покорми тебя с недельку, так от тебя не то что Куприяновна, но и родная жена откажется».

Очень правильно сказано. Женщины должны хорошо усвоить, что от их кулинарного искусства зависит, назовут ли их «медовым пряником» в соответствующие минуты. Кормите мужчину, и он откликнется на такую целенаправленную заботу о себе. И кормить его необходимо так, чтобы в меню присутствовали блюда с белками животного происхождения. При всем уважении к морковке, питаясь ей одной, вряд ли он почувствует себя уверенно, когда «до дела дойдет».

В девятнадцатом веке даже среди отъявленных вегетарианцев (а точнее, вегетарианок) существовало убеждение, что мужчинам все-таки иногда надо есть баранину. По воспоминаниям друзей, великий английский актер Э. Кин целую неделю питался исключительно бараниной, прежде чем сыграть роль любовника. Любопытно, как долго он ее ел, когда собирался стать любовником на деле? Героиня писателя XIX века Григория Данилевского полагала, что закоренелых холостяков нужно заставлять есть баранину, и тогда они очень быстро изменят свою убогую жизнь на семейную.

Наверное, такая традиция идет с незапамятных времен. Правда, древние греки отдавали предпочтение молодой козлятине. Впрочем, разница тут небольшая, зато баранов больше, чем козлят. Стимулирующей на эротические подвиги пищей древние считали и яйца всмятку. Возможно, от них пошло уважение к сельдерею и петрушке, от которых появляется не только блеск в глазах. В тыквенных семечках содержится много цинка, больше его только в устрицах. А цинк, оказывается, крайне необходим именно мужчинам. Так что выводы сделать нетрудно. Недаром устрицы попали в соответствующий анекдот.

Распространено мнение, что перед любовным свиданием исключается лук и чеснок из-за его резкого запаха. Однако в знойной Бразилии, славящейся своими эротическими карнавалами, придерживаются совсем другой точки зрения.

Знаменитый бразильский писатель Жоржи Амаду устами своей героини Доны Флор, между прочим, почтенной преподавательницей кулинарного искусства, выразил ее так:

«Эти дуры считают лук зловонным, но что понимают они в запахах? Гуляка любил сырой лук, поэтому его поцелуи обжигали».

Алкогольные напитки в умеренном количестве в сочетании с изысканной закуской, вроде икры, раков, креветок, жареных шампиньонов, безусловно, действуют возбуждающе. О сопутствующей обстановке речь сейчас не идет, она тоже направлена для достижения той же цели.

Китайцы считают, что наилучший эффект дает не чистая водка, а разбавленная кровью змеи. Те, кто привозит из этой страны большие банки со змеями в спиртном, наверное, могут подтвердить или опровергнуть такую рекомендацию.

Эротическое возбуждение — настолько индивидуальное состояние в настолько интимной обстановке, что собрать какие-нибудь статистические сведения о влиянии на него определенных продуктов весьма затруднительно. Вероятно, современная наука позволяет это сделать с определенной погрешностью, исследуя вплоть до генного уровня физиологию человека и его пищу. Например, установлено, что вещества, содержащиеся в спарже, благотворно действуют на мочеполовую систему. В то же время, «фаллическая» форма ее идущих в пищу побегов всегда притягивала наделенных богатым воображением людей, которые издавна считают спаржу пищей возбуждающей. Это же относится и к бананам.

А вот почему в этот список попал сельдерей, не совсем ясно. Рискну предположить, что его специфический запах можно как-то увязать с сексом, а, следовательно, и его и само растение назвать колдовским, приворотным.

«Если бы женщины знали, как действует сельдерей на их мужей, они засадили бы им все поля от Марселя до Парижа!», — якобы так восхищалась заурядным овощем баронесса Ротшильд. К сожалению, судя по полям, французские женщины так ничего и не узнали.

Похоже, что в случае с продуктами животного происхождения, фактически все они усиливают половую активность, а некоторые, более редкие, специфические, вроде петушиных гребней, устриц, яиц, икры, действуют особенно эффективно. Но за неимением устриц сгодится хорошая яичница или добрый кусок мяса. Точно так же обстоит дело и на вегетарианской кухне. Чем разнообразнее будет стол, чем чаще на нем будут такие дорогие растительные продукты, как миндаль,

фисташки, авокадо, кокосы, финики, манго, тем здоровее будет человек, тем активнее будет его образ жизни.

Впрочем, многие не характерные нашей кухне фрукты вполне можно заменить банальной клубникой, а то и совсем уж заурядной квашеной капустой.

Думаю, что в случае с афродизиаками, как ныне называют упоминавшиеся продукты и блюда, лучше всего поступать так, как рекомендуют врачи людям с повышенным артериальным давлением: постоянно пить рекомендуемые таблетки, поддерживая давление в норме. При этом ни в коем случае не надо надеяться, что они же спасут при наступлении гипертонического криза. Здесь уже потребуются более радикальные средства.

Кстати, многие люди до глубокой старости без всяких медикаментов сохраняют нормальное артериальное давление. Так же, как другие сохраняют влечение к противоположному полу, питаясь обыкновенно. Для них важнее психологическое состояние, возбуждающее значительно сильнее, чем какие-нибудь петушиные гребни под соусом.

12. Экзотические продукты

Поджаренная на костре бегемотина, окунутая в перечный соус, обожгла рот, а последовавший за ней кусочек маниока тут же погасил остроту, оставив во рту ощущение прохлады.

А. Рачков.

Необычным, удивительным нам чаще всего кажется не блюдо, а продукт, из которого оно приготовлено. Правда, бывает и экзотика наоборот, когда хорошо знакомый продукт умудряются так приготовить, что поначалу шарахаешься от него. В качестве примера можно привести китайские утиные яйца, которые они не варят самым обычным способом, а закапывают в известь и дают такую выдержку, что потом непривычного человека шокирует их вид, вкус и запах. То же можно сказать про рыбу, приготовленную по-шведски, имеющую, мягко говоря, несвежий запах.

С другой стороны, иногда необычный способ приготовления превращает рядовой полуфабрикат в деликатес. Например, Дарвин рассказал, как гаучосы в пампасах, пользуясь практически одним ножом, изжарили говядину, которая могла бы затмить и ростбифы, подаваемые в ресторанах Лондона.

«Он срезал несколько кусков мяса вместе со шкурой, но без единой кости — столько, сколько нам было нужно, — а затем мы поехали к месту нашего ночлега, где поужинали «carne con cuero», т. е. мясом, изжаренным вместе со шкурой. Оно настолько же превосходит обыкновенную говядину, насколько оленина лучше баранины. Большой круглый кусок из спины изжаривают на горячей золе вниз шкурой, которой придают форму блюда, так что не пропадает ни капли сока».

И все же чаще мы дивимся самой основе пищи, а не способу приготовления. Без сомнения, шок у нас вызывают продукты животного происхождения. Растительные: любые плоды, побеги, травы мы готовы не задумываясь пробовать вслед за человеком, которому они нравятся. Правда, частенько выплевываем, надкусив, не выдерживая необычного, чаще острого вкуса. Да и какими съедобными растениями можно удивить в наш век? Очень многие привозят «из-за моря», другие выращивают в теплицах. Есть конечно всякие тропические плоды, совершенно не выдерживающие перевозку и консервирование, но они и на своей

родине, видимо, не в большом ходу. Знаменитый плод дуриан, известный своим отвратительным запахом, запрещают разрезать и есть в фешенебельных ресторанах, администрация которых печется о доброй славе заведения.

Другое дело увидеть на тарелке что-нибудь из того, что недавно двигалось, шевелилось, дышало совсем рядом.

Ладно уж крокодил, этот и ползает далеко от нас, и привычное филе из него научились добывать во многих местах земного шара. В Америке, где народ, наподобие нашего, с подозрением косится на «не кошерную» пищу, продают себе крокодилье мясо по 10 долларов за фунт. Цена говорит о том, что его покупают не кошкам. Вероятно, аллигаторы отличаются от нильского крокодила, или американцы научились так готовить, что ничего неприятного для себя они не ощущают. Альфред Брем, отведавший крокодила в верховьях Нила, тоже нашел его белое мясо нежным, но, по его мнению, «запах мускуса противен европейцам».

Как-то еще можно понять французов, понимающих толк не только в лягушачьих лапках, но и умеющих со вкусом съесть дюжину-другую виноградных улиток. Кстати, раздобыть их не так и сложно, даже в нашей средней, а вот готовить — сложнее. Думаю, стоит привести не часто попадающийся на глаза рецепт приготовления виноградных улиток по-бургундски.

Главное, это очистить их с помощью муки, поместив для этого живых беспозвоночных в кастрюлю с небольшим ее слоем. Они сами будут очищаться дней десять — торопиться не умеют, да и некуда. После этого их опускают в воду и мокрыми обсыпают крупной солью, чтобы улитки часа за два выпустили уже никому ненужную слизь. Моют в нескольких водах. Потом кипятят минут пять, чтобы лучше проделать важную операцию: выковырнуть иглой из раковины и отрезать у каждой черный кончик. Только после этого улиток варят 4 часа в воде наполовину с белым вином и специями в виде морковки, лука, корня петрушки. За это время моют и кипятят ракушки в воде с содой, ибо принято подавать улиток на стол в собственном «домике». Особым образом готовят сливочное масло, разминая его с мукой, чесноком, зеленью петрушки, солью и перцем. Комок масла кладется в раковину, далее — улитка, снова масло. Перед подачей на стол таким образом подготовленные и уложенные отверстиями вверх раковины прогревают в духовке.

Но если в жареном виде нам предложат кузнечиков или саранчу, то отнесемся мы к этому блюду иначе, чем даже к жареному крокодилу. А ведь арабы, цивилизация которых древнее европейской, «бич божий», как у разных народов образно

называют саранчу, едят в разных видах и нахваливают. Еще древние пророки в пустыне питались акридами (саранчой) и кореньями. В африканских странах жареную саранчу мальчишки таскают в карманах, как наши — семечки. Якобы на вкус она напоминает арахис. По крайней мере, протеина в ней достаточно, а его так не хватает тамошним жителям.

Кулинарные открытия жителей скудных пустынь в последнее время находят все больше последователей в благодатной Европе. Не так давно своей нашумевшей книгой «Восхитительные насекомые» прославился француз Бруно Комби — натуралист и автор научно-популярных книг. По утверждению прессы, на показательных обедах он поедает практически любых насекомых, к тому же частенько в сыром виде. Например, «сверчков и червячков под майонезом, тараканов с сыром, бутерброды с индонезийским водяным жуком. Естественно, он утверждает, что они исключительно полезны и даже целебны, а «вкус коконов бабочки напоминает эскалоп, приготовленный в сметане». Его внешний вид доказывает, что ползающая и летающая живность хорошо усваивается человеческим организмом, уже давно отвыкшим от подобной пищи. Цель экспериментатора не отыскать новые деликатесы для французской кухни, а отыскать дополнительные легко доступные источники протеина для все разрастающегося по планете и наполовину голодающего человечества.

Перенимает он опыт и индейцев Америки, которые издавна ели сами жареных муравьев и приучили к этому пришельцев с другого континента. У них, правда, в пищу годится всего лишь один вид муравьев, обитающий в Колумбии, да и то лишь самочки, откладывающие яички.

Надо признать, что и в других уголках земного шара любителям экзотики будет где развернуться. Несомненно, их заинтересует реклама для туристов, желающих посетить Таиланд.

«Тайцы тоже большие гурманы. Вам блюд стоит попробовать жареных во фритюре скорпионов, саранчу, водяных тараканов, мучных и шелковичных червей, ручейников, жуков-плавунцов. В Таиланде это считается закуской вроде чипсов, но только гораздо полезнее. Самый дорогой в этом списке — жареный скорпион, едят его на тонкой лепешке и с легким кислым соусом».

Экзотических продуктов и блюд неисчислимое множество, особенно для того, кто только традиционную пищу своего народа, считает годной к употреблению, как делают это правоверные евреи, притрагивающиеся исключительно к «кошерной» пище. Для остальных экзотика может стать если и не обыденной пищей, то вполне заурядной, как произошло это с крокодиловым мясом в

Америке.

13. Съел тарелку, закусил ложкой

Таитяне уже заранее завернули в листья куски говядины, рыбу, спелые и неспелые бананы и верхушки дикого аронника. Эти зеленые пакетики разложили в ямке между двумя слоями горячих камней, а потом ямку засыпали землею, чтобы сберечь и дым, и пар. В какую-нибудь четверть часа все чудесно испеклось. Тут отборные зеленые пакетики были положены на скатерть из банановых листьев, при помощи скорлупы кокосового ореха мы напились прохладной воды из ручья и насладились нашей непритязательной трапезой.

Чарльз Дарвин.

Не стоит пугаться: речь идет не о каких-то монстрах или цирковых номерах, а про обычных людей.

Мытье посуды — не самая приятная работа. Это могут подтвердить и взрослые и дети. Наверняка, последние с восторгом согласятся с предложением съедать посуду за столом, а не сваливать в раковину или даже в посудомоечную машину. И сразу вспомнят вкусный вафельный стаканчик, съедаемый вместе с мороженым. Мало того, что вкусный, не нужно мыть, так еще и улицы не «украшает», в отличие от многих других видов опустошенной упаковки.

Древний человек за трапезой обходился сначала руками, потом стал помогать себе кремниевым ножом: ведь не так просто свежевать тушу поджаренного на вертеле оленя. Видно, в те далекие времена родился способ приготовления мяса, который как редчайшая экзотика, возможно, сохранился где-нибудь на Востоке. А, скорее всего, остался только в преданиях. На внушительного вида вертеле над огромным костром жарили целиком верблюда, начиненного целым же бараном, внутри которого находилась индейка, в свою очередь, содержащая в себе курицу, фаршированную яйцами. Экономия на котлах и другой посуде была стопроцентная. По очереди съедались все «упаковки», являющиеся одновременно продуктами.

В незапамятные времена появился котел для варки пищи, а следом миски и ложки. После этих основных родоначальников посуды быстро выросла огромная ныне семья сосудов, инструментов и приспособлений, должных помогать человеку насыщаться три или более раз в день.

Если элита человеческого общества стремилась обставить процесс поглощения пищи максимально возможным числом предметов, то простолюдины приспосабливались в той же ситуации обходиться подручными средствами, в том числе и самими кулинарными изделиями.

У многих народов до сих пор в обиходе нет даже ложек. В современной Индии образованные люди едят не только имеющие определенную форму блюда, но даже соус или простоквашу, сложив ладонь лодочкой и черпая жидкость у края тарелки. Чистоте своих рук они доверяют больше, чем чистоте ложек и вилок. Да и тарелками в их привычном для нас виде пользуются далеко не всегда, предпочитая укладывать все порции обеда просто на кусок бананового листа. Многочисленные в этой стране коровы, видно, не отказываются «утилизировать» такую немытую посуду.

Наверное, каждый из нас в деревне с удовольствием горячим блином подхватывал сметану, мед, а чаще всего жир со сковородки, где остывают свиные шкварки.

В середине восьмидесятых годов я сам был на большой кавказской свадьбе, где каждому гостю полагался всего лишь стакан для вина. Закуску: жареную курицу, местный сыр, редиску, зелень, голубцы, холодное мясо брали руками, кусочками лаваша — горячую мамалыгу, обязательное блюдо на таких пиршествах.

Основа питания мексиканцев — кукуруза. Маисовые круглые лепешки тортильос подают свежими и теплыми. Крестьянин пользуется ими вместо ложек, сворачивая кульком, ест все остальное, а затем съедает и импровизированную «ложку».

Наши изобретательные мужики в походных условиях с успехом используют съедобную посуду, особенно популярны в таких ситуациях сосуды под горячительные напитки. Помнится, в старом советском фильме два друга где-то на бахче пили сорокоградусную стаканчиками, вырезанными тут же из огурцов. Выпивка и закуска — одно целое. Самому довелось видеть, как для этой же цели использовали очень удобную рюмку из сладкого перца. Сделать ее проще простого — достаточно отрезать основание и вытряхнуть просыпавшиеся семена.

И писатель Владимир Солоухин писал, как он пил ракию в Болгарии.

«Отрезали у сладких перечных стручков концы, и получались

изящные, красивые даже сосуды. Между прочим, сосудами и закусили».

Кстати, бывалые лесные люди у костра таскают из котла горячие куски картошки и мяса не ложкой, не металлической вилкой, а делают последнюю двузубой из деревянной палочки расколотой и расклиненной с одного конца. Такую не съешь в конце трапезы, но зато, в отличие от своего пластикового одноразового подобия, она и в огне костра сгорит без вони, и, выброшенная, сразу превратится в окружающую среду, а не в ее загрязнителя.

В кулинарных книгах приводится рецепт закуски из тертой моркови с мелко натертым хреном и майонезом, которую раскладывают на отдельные листики промытого зеленого салата. Съедается, конечно же, все вместе.

В какой-то мере и ломтик хлеба, предназначенный для бутерброда, станет своеобразной разовой и съедобной тарелочкой для масла и других компонентов этого известного блюда.

Существуют в кулинарном искусстве и специальные съедобные корзиночки-тарталетки. В них подают различные салаты и соусы. Сделать их в домашних условиях несложно. Для этого нужно замесить тесто (250 г муки, 100 г маргарина, 100 г молока, 50 г сметаны, одно яйцо) и раскатать его до толщины 2–3 миллиметров. Затем полученный лист раскладывается в формочки, прокалывается в нескольких местах и запекается. Формочки предварительно наполняют какой-нибудь крупой, чтобы изделия не покоробились. Остается заполнить эти посудинки кулинарными изделиями соответствующего достоинства.

Нетрудно дома приготовить простые блюда в съедобной «посуде», хотя конечно же подавать на стол их придется на широкой тарелке или подносе.

Подбирается небольшой кочанчик капусты и с него осторожно снимаются листья, напоминающие формой чашку. Зрелые помидоры надо очистить от шкурки, мелко порезать, смешать с рубленым луком и поместить на донышко капустных «чаш». В каждую вылить по яйцу, посолить и запечь в духовке. Готовые порции посыпают рубленой зеленью: укропом, кориандром, петрушкой.

Похожим образом можно запечь яйца в других своеобразных «мисочках». Потребуется толстая вареная колбаса, которую нарезают кружочками и обжаривают на сливочном или растительном масле. Кружки свернутся и превратятся в подобие небольших мисочек. В них тоже заливают по яйцу и запекают в духовке.

Об экономии труда и пищевых отходов каждый может подумать самостоятельно, используя идеи, уже хорошо известные во всем мире.

В последние годы все шире начинают использовать разовую «съедобную» посуду, которую не едят за столом. Тарелочки изготовляют из кукурузной муки, крахмала, связующих добавок. По виду и качеству они ничуть не хуже бумажных, но такую миску, испачканную пищей, следует бросать в специальный контейнер, откуда полностью пригодные на корм отходы заберут на корм скоту. Накрывая «стол» такой посудой в походных условиях, можно будет не заботиться об ее утилизации. Выброшенную в лесу ее быстро найдут птицы, белки, мыши и другие более мелкие животные.

Любопытны попытки изготавливать желатиновые сладости в виде стаканчиков и чашек. В них можно наливать и горячий кофе, и спиртные напитки, и прохладительные. Только не следует дожидаться, пока вкусная посуда начнет терять форму от воздействия содержимого. А вот всякие кашки, взбитые сливки, мороженое они могут выдержать более длительное время.

Оказывается, почти настоящая съедобная посуда была известна и раньше. Например, японские моряки дальнего плавания получали свои порции съестного в чашках, сделанных из муки, соли и воды, фактически — из галет. Они могут храниться месяцами и становятся вполне съедобными, размягчаясь от пищи или напитков.

14. Запас в дорогу

У меня всегда припасено холодное мясо, да на всякий случай к седлу подвешен бурдючок с вином.

Герой Мигеля Сервантеса Санчо Панса.

Мудрый слуга своего романтичного господина Дон Кихота, как известно, не пропал в дороге, потому что знал, что иметь с собой — «на всякий случай». Можно обойтись без копья и щита, а без еды и питья — никак.

Те запасы продовольствия, которые берут с собой путешественники в неизведанные безлюдные края, заслуживают отдельного анализа, теперь же речь пойдет о «ссобойке», «сидоре», без чего не пойдешь на работу в лес и не поедешь в поезде. Правда, будучи холостяком, человек нередко отправляется в путь без запаса съестного и ничего с ним не случается, но зато порой текут у него слюнки, когда он видит, как поглощают свои припасы более хозяйственные пассажиры. Вспомним бессмертный роман Ильфа и Петрова. Авторы иронизируют, но подмечено очень верно, что пассажир в вагоне первым делом достает домашнюю снедь и начинает подкрепляться, да так усиленно, будто его дома голодом морили.

Когда передвигались верхом на коне или даже на осле, то, конечно же, в переметную суму нелишним было положить что-нибудь съедобное. Этнограф XIX века Сергей Максимов приметил, что в его время уральские казаки брали собой «вяленые ломти, в виде ремня, красной рыбы; в походах казак пропускает его в рукав, едет и грызет».

Солдаты едва ли не всех армий довольствовались сухарями и тоже нередко грызли их прямо на марше. Не только потому, что ничего другого ротный кашевар им не предлагал. Сухарь хорошо хранится даже в кармане, это сытная пища, вкусная, и ее не проглотишь «вместе с языком», а будешь долго держать во рту, утоляя голод. Александр Дюма, неутомимый путешественник, отметил необходимость иметь в дороге хорошие сухари, как то делают кавказские жители. Он записал в свою тетрадку: «Шафран месят с кунжутным маслом и делают плоские сухари, полезные в дороге».

Во времена торжества вьючного и гужевого транспорта все же в большинстве случаев ездоки спешивались, распрягали, кормили

коней и закусывали сами. С появлением почтовых трактов, все это делалось уже на станциях. И хотя у станционного смотрителя можно было заказать «самовар и принести свежие сливки», тогдашние командировочные, «едущие по казенной надобности», не забывали брать с собой в дорогу погребец с посудой, чаем, ромом. Гончаров, проделавший путь на лошадях через всю Сибирь, писал об одном из своих временных попутчиков:

«Он ехал целым домиком и начал вынимать из так называемого и всем известного «погребца» чашку за чашкой, блюдечки, ножи, вилки, соль, маленькие хлебцы, огурцы, наконец покинувший нас друг — вино».

Иван Александрович также сообщал читателям, что ждало его после проезда очередного перегона по «дивному» морозу:

«Какие развлечения на таком длинном переезде? Приедешь на станцию: «скорей: скорей дай кусочек вина и кружок щей». Все это заморожено и везется в твердом виде; пельмени тоже, рябчики, которых здесь множество, и другая дичь. Надо иметь замороженный черный и белый хлеб».

А Пушкин в своем стихотворном послании советовал другу на каждой станции выбрасывать из возка пустую бутылку, чтобы так скрашивать скуку долгого пути.

Сильно все изменилось, когда ездить стали в вагоне, все более комфортабельном. Правда, по-прежнему незаменим в дороге чай, да и пустых бутылок изрядно накапливается к конечной станции.

Гиляровский, живший на много лет позднее, уже рассказывал о дорожной еде так:

«Хлеб, соль… яйца обязательно каленые (дольше не портятся), и тут же в вагоне пили чай из своих чайников».

Упоминает он и о «походных казачьих колобках, внутри которых находилось цельное круто испеченное яйцо». Знали их и на русском Севере под названием кокурки.

Деревенский мужик в большой путь пускался редко, зато как раньше, так и теперь ему часто приходится обедать вне дома. Взять, к примеру, почти любую полевую работу в былое время, тот же любимый за чистоту и праздничность сенокос. Не пойдешь же километров за пять на часок пообедать домой, предпочтешь захватить с собой перекусить. Раньше, когда хозяйка готовила в печи еду на всю семью и на весь день, когда сало и яйца не были будничной едой по причине дороговизны, и в поле пахарь обедал по-домашнему. Жена или чаще дети ближе к обеду приносили главе семьи горячие щи и кашу. Для этого существовали специальные двойные глиняные горшки с ручкой. Толстые стенки из пористой глины хорошо держали тепло. Позднее конструкторы

на основе этой идеи создали и термосы, и термоизолированные судки. Последние — обязательно на два, а то и три отдельных блюда.

Кстати, на тяжелой полевой работе не обойдешься легким перекусом. Пахарю нужно съесть полноценный обед с сытной кашей, чтобы, как писал Бунин, «две полнивы за день взодрать» — привычную крестьянскую норму. Не заправишься полноценным «топливом», не поработаешь в полную силу. В качестве его незаменимо соленое сало — продукт калорийный и отлично «переносящий дорогу».

Хорошо помню, как в детстве вместе с матерью отправлялся в далекий лес за черникой — на весь день. Тогда еще не было холодильников — хлеб, сало и все те же вареные вкрутую яйца составляли основу нашего «сидора». Иногда к этому времени появлялись свежие огурцы — тоже хороши для обеда в лесу и в дороге. В отличие от помидоров, они более твердые, сохранятся целыми, перекатываясь в сумке. Не столько насыщают огурцы, как помогают своей водянистостью есть всухомятку. Питья в лес никогда не брали: тяжело тащить. Съешь горстку-другую сочной черники, и пить не хочется.

Консервы, преимущественно мясные и рыбные, в надежных металлических банках, пожалуй, наилучший запас для любого путешественника, от туриста до солдата. Во время службы в армии на Чукотке мы брали их с собой, выезжая в тундру на сутки. На тридцатиградусном морозе содержимое подогревалось прямо в банке, поставленной на огонь, рядом оттаивал замерший до каменной твердости хлеб.

Быстро все меняется. Теперь мало кто задумывается над продуктами для долгой дороги. Больше волнуются, как бы не остаться без запаса чипсов или воздушной кукурузы на двухчасовом сеансе в кинотеатре.

15. Калорийное питание

Утром разогрели то, что осталось от ужина и выпили особо питательную смесь, приготовленную из сухого молока, какао и масла и заваренную крутым кипятком. Этот густой напиток запивали крепким чаем.

Н. Урванцев.

Теперь каждая худеющая дамочка знает, сколько калорий содержит тот или иной ее любимый гамбургер или стакан сладкой цветной водички. Эти данные написаны на упаковке любого продукта. Раньше слов таких не знали, но в сытности еды разбирались неплохо, исключительно по той работе, которую можно сделать после. Писатель и культурный помещик Александр Энгельгардт приводил ответ артельного рядчика на вопрос, чем они питаются во время той или другой работы.

«Вот если бы мы работали сдельно — канавы рыли, землю возили, — это другое дело, тогда бы мы ели прочную пищу — сало, кашу. Известно, как поедаешь, так и поработаешь. Ешь картошку — на картошку сработаешь, ешь кашу — на кашу сработаешь».

Тяжелый физический труд требует достаточное количество хорошего «топлива». Крестьяне это хорошо знали — в более вольные дни калорийной пищей себя не баловали, зато в остальные — ели по работе. Разумеется, не деликатесы, а хлеб да гречневую или ячневую кашу, сдобренную жиром.

Кстати, наряду с хлебом прямо-таки огромные порции разных каш сохранялись для довольствия военных еще с петровских времен и до недавнего времени. Сейчас солдат мало ходит пешком, а встарь и даже во время Великой Отечественной войны одной из главных нагрузок для него были многоверстные пешие переходы. Если добавить сюда постоянное рытье окопов, строительство блиндажей и другие тяжелые работы, то станет понятно, что в калориях он нуждался постоянно.

И крестьяне, и даже солдаты чаще всего трудились неподалеку от дома или от передвижной кухни, поэтому заботиться о сочетании калорийности продуктов и минимума веса им не было нужды. Другое дело, когда путешественники, охотники и другой бродячий люд подкреплялись тем, что несли

многие версты на своих плечах. Эти старались брать с собой самые калорийные продукты. Разумеется, с учетом финансовых и других возможностей.

Американские индейцы, которые, кстати, говорят, что доллары есть не будешь, для таких случаев изобрели особый концентрат — пеммикан. Этой порошкообразной спрессованной смеси нужно было совсем немного, чтобы восстановить силы после тяжелой работы и длительного пути. Она состояла из растертого в порошок сушеного мяса, жира, мозга, сока кислых лесных ягод. Такое вещество долго не портилось, содержало большинство из необходимых организму составляющих, и, главное, практически все усваивалось — какой-нибудь горсти хватало, чтобы полностью компенсировать энергетические затраты. К тому же его не нужно было готовить, разве что разогреть при возможности. Наверное, привычному человеку оно в придачу казалось вкусным. Подобные питательные консервы делали и в других холодных краях. Например, эвенки тоже толкли мясо и хранили его в высушенных мочевых пузырях животных.

Исследователи Арктики взяли на вооружение опыт северных народов. Отправляясь в экспедиции они запасались пеммиканом. Правда, они привнесли в его изготовления свои привычки, вкусы и представления о полезности и калорийности. Известный путешественник, один из первых побывавший на Северном полюсе, Ф. Кук в своем отчете писал:

«Мы имели большой запас пеммикана, приготовленного из истолченной сушеной говядины, перемешанной с небольшим количеством изюма и коринки (смородины), слегка подслащенной сахаром и залитой разогретым говяжьим салом».

«Трудно представить себе более сытную, питательную и вместе с тем вкусную пищу в походе», — писал покоритель Южного полюса норвежец Руаль Амудсен. Его пеммикан, предназначенный для армии, отличался тем, что помимо мясного порошка и жира в него были добавлены овощи и овсяная крупа. «Это сделало его намного вкуснее и, насколько мы могли судить, повысило усвояемость продукта».

Кстати, одно из многочисленных достоинств пеммикана заключалось в том, что им можно было кормить ездовых собак, без работы которых немыслимы были путешествия в Арктике в то время. Интересно, что эксперименты по приготовлению пеммикана с различными добавками не всегда кончались успешно. Знаменитый полярник Ф. Нансен для одного из своих путешествий заказал пеммикан с кокосовым маслом вместо жира. В итоге «странный» продукт не ели даже собаки.

Полярники не ограничивались одним пеммиканом, но все остальные продукты обязательно отличались повышенной калорийностью на единицу веса. Советский геолог, исследователь Таймыра Н. Урванцев оставил запись в дневнике о будничном обеде в палатке членов экспедиции при сорокаградусном морозе. Он отличался тем, что самые разные продукты поглощались одновременно, съедать их раздельно не было условий.

«Обед, вернее ужин, приготовили из мясных консервов, пеммикана, сливочного масла, риса и сушеных овощей. После кипячения всей массы в течение 10–15 минут получился превосходный, высококалорийный густой суп, о котором в данных условиях можно было только мечтать. Мы так и назвали его — «суп мечта».

Вспоминается документальная повесть чешского писателя Яна Козака, который в семидесятые годы XX века был на пушном промысле в сибирской тайге вместе с местным охотником. Непривычный к тяжелой лесной работе человек поначалу был удивлен, когда хозяин зимовья в легкий супчик, приготовленный гостем, вывернул еще тушенку, макароны, пока не получилось густое сытное варево, подходящее для человека, который весь день провел на морозе с топором в руках. После гость и сам с удовольствием съедал свою порцию подобного таежного «супа».

Таким людям не приходится высчитывать нормы по надписям на упаковке, организм без них «заказывает» нужную порцию, потому что она полностью вырабатывается за день, в отличие от таковой человека, привыкшего к сидячей канцелярской работе и городскому комфорту. Ему-то и приходится заниматься подсчетами, если он не желает носить на себе лишние килограммы «не выработанных» жировых запасов.

Интересно, что в последнее время изобретатели диет для похудения все чаще рекомендуют употреблять самые калорийные продукты, от которых по традиции стараются отказываться полные люди. Это и жирные сыры, и яйца, и шоколад, и орехи. Небольшие их порции позволяют быстро утолить голода, а содержащиеся в них разные биологические активные вещества, в том числе полезные жиры и «безвредный» холестерин незаменимы для правильного функционирования всех составляющих организма.

16. Съедобное в искусстве

Полковник расплатился и продолжал свой путь через рынок, вдыхая аромат жареного кофе и разглядывая залитые жиром туши в мясном ряду, словно наслаждался полотнами фламандских мастеров — их имен никто не помнит, но они с непревзойденной точностью изобразили в красках все, что можно застрелить или съесть.

Э. Хемингуэй.

Похоже, художники настороженно относятся к художественному творчеству поваров. В то время как последние создают порой целые композиции из зданий, деревьев, цветов, сделанных из шоколада и разноцветных кремов, настоящие мастера изобразительного искусства никогда не увековечивают на своих полотнах эти шедевры кулинарии. Оно и понятно — незачем копировать кого-то, если можно создать свое.

Поэтому на натюрмортах известных художников в большинстве случаев царят натуральные продукты или самые простейшие кулинарные изделия, вроде копченого окорока. А надо признать, художники часто обращались к кухонно-застольной теме. Не совсем прав Хемингуэй, что имен этих старых художников никто не помнит. Любому, кто ходит в музеи и иногда рассматривает репродукции, примелькается имя Франса Снейдерса, творившего в начале XVII-го века. Художник буквально опьяняется, изображая обилие товаров в продуктовых лавках его родной Фландрии. Это вовсе не изысканно сервированные столы, это всего лишь мясо, овощи, фрукты или рыба, но трудно вспомнить что-нибудь, что не поместилось на огромной картине. Так и кажется, что хозяйка сейчас снимет с крюка кусок лососины или поймает ускользающего живого угря и тут же в очаге превратит их в истекающие горячим жиром и соком лакомства. А если вам больше нравится омар, то и ему осталось совсем немного времени, чтобы превратиться в красный деликатес, занимающий огромное блюдо.

Кажется, в более поздний романтический период искусства художники намного меньше обращались к такой приземленной теме, как плоды земли, предназначенные для съедения. И только

в двадцатом веке снова на картинах появилось именно съестное, а не просто кусок хлеба, как на знаменитом полотне П. Федотова «Завтрак аристократа».

И все же художники уже не позволяли себе такой «вакханалии» съестного, выставленного на показ, как то практиковали любители сытости фламандцы. Более скромными изобразительными средствами мастера кисти вызывали у уставшего от долгих хождений по музейным залам зрителя здоровый аппетит, хотя возможно, хотели натолкнуть его на более высокие чувства.

Еще не чищенная копченая селедка, надрезанный лимон, пара луковиц на натюрморте Зинаиды Серебряковой живо напомнят, какой изысканный завтрак можно устроить даже с таким простейшим набором продуктов тяжелых послереволюционных годов. Кстати, художница не раз обращается к кулинарной теме. Крестьянин у нее, готовясь перекусить в поле, отрезает огромный во весь каравай ломоть житного хлеба, а его жена наливает в миску кислое молоко. На другой картине изображены милые дети за завтраком. Конечно, в первую очередь обращаешь внимание на их выразительные позы и глаза, но невольно останавливается взгляд и на изящно сервированном столе, где кроме супа и поесть больше нечего.

И только, пожалуй, Петр Кончаловский был склонен показать не только богатый стол, но и хорошего едока за ним, готового отдать должное угощению хозяина. Этот человек не кто иной, как писатель — «А. Н. Толстой в гостях у художника». Богатство на столе заключается не в разнообразии и количестве, а в качестве и натуральности блюд, прекрасный вкус которых не вызывает сомнения. Розовый на срезе копченый окорок, золотистая жареная курица, с оранжевым отливом ломти семги и как легкое дополнение к этим сытным вещам разноцветье зеленых огурчиков, красных помидоров и желтого лимона. Можно только вообразить, как хорошо «пойдет» все это после вместительной рюмки выдержанной старки или иного крепкого травника.

Глядя на картину как-то проникаешься уважением к первородным, не сильно «испорченным» кулинарами продуктам, к их вкусу и красоте. Вспоминается, как в своих воспоминаниях писал Герцен о своем питании, когда из-за холостяцкого положения вынужден был довольствоваться теми продуктами, которые не надо готовить:

«… кроме бифстека и котлет, он не умел ничего делать и потому держался больше вещей по натуре готовых: ветчины, соленой рыбы, молока, яиц, сыру и каких-то пряников с мятой, необычайно твердых и не первой молодости».

Пожалуй, такое питание лучше той помещичьей кухни, о которой упоминал Тургенев.

«…и завел у себя в доме французскую кухню, тайна которой, по понятием его повара, состояла в полном изменении естественного вкуса каждого кушанья: мясо у этого искусника отзывалось рыбой, рыба — грибами, макароны — порохом; зато ни одна морковка не попадала в суп, не приняв вид ромба или трапеции».

На все это можно заметить, что ни один художник не изображал суп с ромбовидной морковкой, а вот ветчину и соленую рыбу рисовать любили многие. А еще больше привлекают художников овощи и фрукты. Если уж «Снедь московская: хлебы» у Ильи Машкова поражает многоцветьем и изрядным разнообразием, то его многочисленные картины с ягодами и фруктами просто слепят глаза красками, а перезревшая ярко-оранжевая тыква, готовая расколоться под ножом кухарки, видится прямо-таки встающим над землей солнцем, заполняющим все пространство перед ошеломленным зрителем…

Кстати, Кончаловский отнюдь не чурался запечатлеть и «Кладовую», где подобно фламандцам показывал тушки битой, неощипанной еще птицы, капусту, лук и свеклу, только что сорванные на грядке, и яйца, только что принесенные из курятника.

Апофеозом щедрости земли можно считать картину более позднего автора Г. Попова, так и названную им «Щедрая земля». Он как бы конкурирует с тем же Снейдерсом по обилию продуктов на одном полотне, и эта насыщенность радует глаз. В ведре, кастрюле, тазу, деревянном корыте и всевозможных плетенках из прутьев, дранки и бересты насыпаны разные грибы и лесные ягоды, а овощи грудами лежат рядом…

И все же чрезмерное обилие, как за столом так и на картине, может вызвать пресыщение. И тогда хочется полюбоваться, а затем и закусить чем-нибудь попроще. Например, караваем деревенского хлеба, остывающем на домотканом полотенце, белыми головками с зелеными хвостами свежего чеснока, лежащими рядом на столе, деревянной солонкой с крупной солью. Все это вместе с остальными скромными атрибутами деревенской обстановки, изображенными на полотне Владимира Стожарова «Хлеб», привлекает взгляд и возбуждает аппетит.

Глядя на эту и все остальные картины «со съедобным», вспоминаешь приведенную в предисловии мысль Анатолия Мариенгофа, которую можно немного перефразировать.

Чувства, которые у нас возникают благодаря глазам, созерцающим прекрасную живопись, и те, которые появляются

благодаря «вулдырчикам» на языке, пробующим изумительные продукты из тех, что любили и любят изображать на своих полотнах живописцы, достойны одинакового уважения и преклонения.

17. Увековеченные имена

На досуге отобедай
У Пожарского в Торжке
Жареных котлет отведай…

А. Пушкин.

Пожарские котлеты благодаря великому поэту прославили и его создателя, некоего Пожарского, имя которого иначе навсегда бы сгинуло спустя несколько лет после его смерти. Это назидание всем. Оказывается, можно оставить хоть небольшой штрих в истории человечества даже умением придумать особенное блюдо. И таких примеров немало.

Благодарные гурманы, которых поразило нечто новое на их изобильном столе, не только начинают с тех пор регулярно заказывать понравившееся им блюдо, но и называют его именем изобретателя. Чаще всего это происходило стихийно, поэтому такие названия существуют до сих пор, и мало кто задумывается, что нравящийся ему салат оливье, называется так потому, что больше ста лет назад владелец «ресторации» Оливье постоянно готовил этот «русский салат». Но оказывается, что некоторые названия закреплялись в качестве заслуг высочайшим повелением, например, рассольник, придуманный придворным поваром Эмбером, и паштет с супом — Радецким, разрешено было называть по фамилиям создателей. К сожалению, такое искусственное нововведение практически не прижилось, по крайней мере, об этих кулинарах почти никто не знает.

Зато постоянно на слуху гурьевская каша, которую, скорее всего, мало кто и пробовал. Ее придумал большой любитель поесть и соответственно придумать вкусное граф Гурьев — видный политический деятель России XIX-го века, министр финансов. Это дорогое кушанье состояло из каши манной, проложенной пенками с топленого молока и разными сладостями. Она навеки получила имя своего создателя.

Бефстроганов, которым мы в свое время питались в студенческих столовых, обязан своему происхождению графу Александру Строганову. Интересно, как происходило «увековечивание» этого имени, о чем рассказал знаменитый исследователь кулинарии, автор многих книг на эту тему Вильям Похлебкин.

«Как человек исключительно богатый и бездетный, он, по

обычаю вельмож, держал в Одессе «открытый стол». Это означало, что любой образованный или прилично одетый человек мог зайти на обед прямо «с улицы». Вот для таких открытых столов и было изобретено не самим Строгановым, а кем-то из его поваров своего рода гибридное русско-французское блюдо: мелкие кусочки мяса, обжаренные, но под соусом. Причем соус подавался не отдельно, по-французски, а как русская подливка. Блюдо удобно делилось на порции и было вкусным. Его сразу оценили одесские авторы поваренных книг. Именно одесситы ввели его в широкий общероссийский оборот, они же, разумеется, дали и название блюду».

Достоинства бефстроганова позднее оценили создатели сети общественного питания — практически в каждой столовой подавалось это действительно вкусное блюдо.

Наверняка больше всего увековечено имен французов, славных своей кухней и поварами-изобретателями.

Со времен великого писателя Франсуа Рабле, творившего в XVI веке, известен соус робер, названный по имени какого-то почти мифического повара. Довольно просто приготовить это старинное кулинарное изделие, незаменимое с жареной свининой, ветчиной и другими мясными блюдами. Несколько мелко нашинкованных луковиц до золотистого цвета обжаривают в сливочном масле, затем добавляют уксус, а лучше сухое белое вино, и тихо томят смесь на медленном огне. Можно добавить и мясного бульона. В готовый соус кладут горчицу, соль, перец.

Кондитер Брио-Ша придумал, как сделать такое тесто, чтобы изделия из него получались воздушными, мягкими. Для этого процесс созревания сдобного дрожжевого теста прерывался помещением его на холод, а затем в тепле оно очень быстро поднималось в виде соединенных между собой шаров. Испеченные из него булочки стали называть бриошами.

Любопытно происхождение названия мелких, в виде округлых таблеток, разноцветных и ароматизированных леденцов — монпансье. Так по имени известной героини романов Дюма герцогини Монпансье назвали новую сладость в России, чтобы отличать от уже широко известных леденцов прямоугольной и цилиндрической формы, а также в виде «петушков на палочке».

А кто не знает вкуснейшее мороженое пломбир?… Так вот, и это название произошло от имени человека, впервые предложившего такое лакомство, французского кондитера Пломбьера. Еще бы не быть вкусным этой сладости, если в ее составе помимо замороженных сливок присутствует большое количество яиц, ароматические и вкусовые добавки в виде орехов, сиропов, цукатов.

Известны и англичане, прославившие свои имена и даже прозвища на кулинарном поприще. Старым Грогом прозвали в XVIII веке военные моряки британского вице-адмирала Эдварда Вернона за то, что он носил плащ из грубой ткани с таким названием. Подчиненные были недовольны им. Ведь адмирал значительно уменьшил морякам дозу рома, входящего в ежедневный рацион. Он приказал наполовину разбавлять крепкий (80-процентный) алкогольный напиток горячей или холодной водой, чтобы поднять дисциплину на судах. Теперь чаще всего грог приготовляют, разбавляя ром, коньяк, виски горячим чаем, добавляя лимонный сок и пряности, сахар по вкусу. Кстати, выдачу рома в королевском флоте отменили лишь в 1970 году.

В те же времена лондонский министр граф Сэндвичский, большой любитель игры, не в силах оторваться от карт, приказал подать себе какую-нибудь снедь между двумя ломтиками хлеба. Так родился широко известный нынче сэндвич.

Слово пишингер знакомо, скорее всего, только кулинарам. Их австрийский коллега Оскар Пишингер изобрел вафельный торт, сделанный «без выпечки целиком из полуфабрикатов».

Хотя подобных примеров достаточно, очень непросто в наше время потрясти воображение широкой публики чем-то необычно вкусным и оригинальным. Но, как каждый инженер, мечтает изобрести, нет, не «перпетуум мобиле», а хотя бы какое-нибудь небывалое устройство для мытья окон, так и кулинар надеется удивить всех своим блюдом, а то и увековечить свое имя.

Кстати, еще и поэтому они патентуют свои кулинарные изобретения. Например, в США запатентован способ получения фруктового порошка, когда фрукты разрезаются на мелкие кусочки и сушатся в микроволновой печке при температуре около 60 градусов, а затем перемалываются в порошок. Во Франции же по-прежнему продолжают придумывать новые соусы из новых компонентов. Там запатентован такой из них, для жареного мяса, который содержит концентрат томата, соли и пряностей, куда добавлены измельченные лук, чеснок, арахисовые паста и масло.

Именами этих изобретателей их способ и изделие пока не названы, но кто знает, как дальше распорядится история.

18. Любитель весело поесть

Я подумал, что если б судьба не сделала Гоголя великим поэтом, то он был бы непременно артистом-поваром.

Сергей Аксаков.

К счастью, нам повезло!.. Не рецепт салата оставил потомкам Николай Васильевич, а поэму и повести, о которых еще много будут говорить и спорить. И истинные любители поесть, возможно, начнут по скупым строкам художественного произведения восстанавливать способы приготовления блюд, о которых упоминал писатель, и потом спорить, кто из них более приблизился к старинному забытому рецепту. А что, слабо сделать и предложить где-нибудь на банкете пен-клуба хотя бы кулебяку, заказанную героем Гоголя?

«Да кулебяку сделай на четыре угла. В один угол положи ты мне щеки осетра да вязигу, в другой запусти гречневой кашицы, да грибочков с лучком, да молок сладких, да мозгов, да еще чего знаешь там этакого…»

Кажется, вполне достаточно информации, чтобы повторить, да и разрешение повару на самостоятельное творчество заказчиком дано. То-то бы удивились завсегдатаи, то-то было бы повод для обсуждений и воспоминаний.

Наверное, ни один отечественный писатель, по крайней мере, такого уровня, не уделял в своих произведениях столько внимания еде и ее ценителям, как Гоголь. Во всяком случае большой художник-реалист Толстой редко и вскользь останавливался на столь «низменном» предмете, как застолье, тем более на котором подают какой-нибудь «свиной сычуг», который еще до приготовления от льда, положенного в середину, «взбухнул хорошенько». Поэтому, рассказывая об аппетитных вещах и не раз обращаясь за «вкусными» выдержками к Николаю Васильевичу, нельзя не посвятить ему отдельный рассказ.

Из-за таких героев Гоголя, как упомянутый Петр Петрович Петух, да Собакевич с Коробочкой да Чичиков, да других пошла и о писателе гастрономическая слава. Еще бы. У Коробочки «на столе стояли уже грибки, пирожки, скородумки, шанишки, пряглы, блины, лепешки со всякими припеками: припекой с лучком, припекой с маком, припекой с творогом, припекой со сняточками, и невесть чего не было». А как обедал Собакевич!..

Невольно облизнешься и «вчуже позавидуешь», о чем наверняка знал Гоголь, когда возникали эти строки под его пером.

«За бараньим боком последовали ватрушки, из которых каждая была гораздо больше тарелки, потом индюк ростом в теленка, набитый всяким добром: яйцами, рисом, печенками и невесть чем…»

Чичиков же всему этому отдал должное да и в дороге не отказывал себе в удовольствии слегка перекусить, чем бог послал.

«Покамест ему подавались разные обычные в трактирах блюда; как-то: щи с слоеным пирожком, нарочно сберегаемым для проезжающих в течение нескольких неделей, мозги с горошком, сосиски с капустой, пулярка жареная, огурец соленый и вечный слоеный сладкий пирожок, всегда готовый к услугам».

Как после такого не заподозрить и автора в чревоугодии. Тем более мог показаться таковым Николай Васильевич своей хорошей знакомой, в письме к которой из Баден-Бадена он так неожиданно и некстати сбивается с высокого поэтического слога на низменную прозу ублажения своего желудка.

«Душа бы почувствовала сладкий трепет и священный ужас, глаза с наслаждением окунулись в страшно прекрасных пропастях… A propos — в Турине очень хорошие сухари к чаю».

Зато его читатели до сих пор радуются, как вовремя забывал Гоголь о модной на то время напыщенной и вычурной поэзии и возвращался к реальной жизни, так здорово и поэтично изображаемой им в своих произведениях.

Мариэтта Шагинян вспоминает речь поэта Валерия Брюсова в Москве на торжестве, посвященном столетию со дня рождения классика.

«А Брюсов вышел на эстраду в своей чопорности «мэтра» и прочел доклад о том, каким «обжорой» был Гоголь в жизни, как он художественно любил поесть, и что именно едал, и как именно едал — со вкусом, с «чувством, с расстановкой» — в тратториях Рима, за московскими обедами у Погодина; и как вкусно, со смаком, описывал украинскую еду в своих знаменитых повестях».

Похоже, склонны мы идентифицировать художника с создаваемыми им образами. А ведь в воспоминаниях современников Гоголя очень немного строк отведено этой стороне его жизни, да и видно из них скорее обратное. Не был писатель обжорой ни в кавычках, ни без них. Да, полюбил в Италии макароны и рад был угощать ими москвичей и прочих россиян, готовя их, «как у Лепри в Риме», превращая такое событие в настоящий спектакль, в котором он сам был и режиссером и сценаристом и талантливым исполнителем. Его большой друг старик Сергей Аксаков вспоминал:

«Стоя на ногах перед миской, он засучил абшлага и с торопливостью, и в то же время с аккуратностью положил сначала множество масла и двумя соусными ложками принялся мешать макароны, потом положил соли, потом перцу и, наконец, сыр и продолжал мешать. Нельзя было без смеха и удивления смотреть на Гоголя; он так от всей души занимался этим делом, как будто оно было его любимое ремесло…»

Не очень получились у него в тот раз макароны, хотя сам он «находил их очень удачными, ел много…», зато все были оживлены, в хорошем настроении. А что касается, будто он «наедался очень часто до того, что бывал болен», по воспоминанию чиновника Л. Арнольди, то не следует забывать о слабом здоровье писателя, прожившего всего 43 года. И ел он, по воспоминаниям Павла Анненкова, в Риме отнюдь не с «чувством, с расстановкой», а быстро и жадно…

И все же он любил поесть, любил сам приготовить «вареники, галушки и другие малороссийские блюда», «в состоянии был, как Петух, толковать с поваром целый час о какой-нибудь кулебяке…» А герой писателя Петух удивительно умел наставлять с повара:

«Да чтобы к осетру обкладка, гарнир-то, гарнир-то чтобы был побогаче! Обложи его раками да поджаренной маленькой рыбкой, да проложи фаршецом из снеточков, да подбавь мелкой сечки, хренку, да груздочков, да репушки, да морковки, да бобков, да нет ли еще там какого коренья?…»

Говорить о еде, писать, рассказывать друзьям, — вот это не отнимешь у Гоголя.

«О малороссийских варениках и пампушках говорил с наслаждением и так увлекательно, что у мертвого рождался аппетит», — вспоминал Арнольди. И он же добавлял: «А между тем очень редко позволял себе такие увлечения и был в состоянии довольствоваться самой скудной пищей, и постился иногда как самый строгий отшельник».

К сожалению, болезненность, то ли психическая, то ли физическая, заставляла писателя бросаться в разные крайности и забывать о радостях жизни, одна из которых — умение оценить хороший стол, что так хорошо понимал писатель в лучшие годы своей жизни.

19. Писатель-кулинар

За обедом Дюма опять ел с большим аппетитом и все расхваливал, а от курника (пирог с яйцами и цыплятами) пришел в такое восхищение, что велел своему секретарю записать название пирога и способ его приготовления.

Авдотья Панаева.

В своих прославившихся на весь мир романах знаменитый французский писатель Александр Дюма мало внимания уделял застолью своих героев. Сюжет в них развертывается настолько стремительно, что просто нельзя останавливаться на таких мелочах, как подробное описание блюд, которые подают на званых обедах или в придорожных тавернах. Сам же автор не только любил вкусно поесть, но и хорошо знал, как и что надо приготовить, чтобы с удовлетворением выйти из-за обеденного стола. Известно, что великий романист всю свою жизнь собирал кулинарные рецепты и пробовал созданные по ним блюда. Причем он не стеснялся готовить лично, что в то время для людей его круга было в диковинку.

Наверное, больше всего ему пришлось потрудиться на кулинарной ниве во время его путешествия на Кавказ, о чем он и рассказал в своей книге воспоминаний. Разумеется, во время его приезда в Россию он, в качестве почетного гостя, пользовался хлебосольством новых друзей и в Петербурге, и в южных степях и горах, но все же особенности тогдашних переездов на дальние расстояния вынуждали привыкшего к комфорту француза не раз самому браться за поварешку. Он не мог довольствоваться в пути только чаем, которым, по его мнению, только и обходятся русские, не требующие иной еды.

Зато в гостях у русских он восторгался почти каждым новым кушаньем и обязательно расспрашивал, какие существуют секреты его приготовления. Обилие за столом не только не смущало писателя, но приводило в восторг. Не удивительно, съесть он мог очень много без вреда для здоровья. Писательница Авдотья Панаева, к которой он зачастил на понравившиеся ему обеды, решила на некоторое время избавиться от его посещений, для чего задумала перекормить гостя.

«Я накормила его щами, пирогом с кашей и рыбой,

поросенком с хреном, утками, свежепросольными огурцами, жареными грибами и сладким слоеным пирогом с вареньем и упрашивала поесть побольше».

Поначалу она обрадовалась результату: писатель после обеда почувствовал сильную жажду и «выпил много сельтерской воды с коньяком»…

Увы, избранная тактика оказалась неверной, на писателя самым благотворным образом подействовал щедрый обед.

«Через три дня Дюма явился как ни в чем не бывало… Дюма съедал по две тарелки ботвиньи с свежепросольной рыбой. Я думаю, что желудок Дюма мог бы переваривать мухоморы», — сделала вывод Панаева.

Однако писатель остался недоволен русской кухней, особенно в сравнении с французской. Позднее он написал следующие строки:

«Несчастье всякой кухни, за исключением французской, состоит в том, что они имеют вид кухни случайной. Одна только французская кухня есть нечто продуманное, научное, гармоничное. Как и всякая гармония, кухня имеет свои общие законы. Лишь варвары не знают и не пользуются нашими музыкальными законами. Но самая ужасная кухня — русская, потому что внешне она цивилизованная, а фундамент ее варварский. Русская кухня не только не настраивает в пользу блюд, но маскирует их и обезображивает. Вы думаете, что едите мясо, а оказывается, что это — рыба; вы думаете, что кушаете рыбу, а это каша или крем».

Можно согласиться с патриотично настроенным французом, что большинство народов не пользуются в своих кухнях французскими «музыкальными законами», труднее поверить, что такой опытный гастроном принял поросенка, сдобренного всего лишь хреном, за осетра, а последнего — за гречневую кашу. Скорее всего, за русскую кухню он принял ту, которая существовала в доме графа Кушелева, наверняка в подражание французской или другой заморской, и отличалась, по словам самого Дюма, тем, что «все блюда точно трава».

С другой стороны, «на вкус и цвет товарища нет», что и убедительно подтвердил писатель. С удивлением узнал он в России о некоторых расхождениях взглядов здесь и у себя на родине на пригодность в пищу разных видов дичи.

«В противоположность голубю, считаемому священной птицей, ворона рассматривается русским народом как поганая тварь. Однако любой охотник знает, что из вороньего мяса можно приготовить превосходный суп: я так думаю, что щи из вороны можно приготовить получше, чем из коровы или быка… Ворон —

отличное мясо для бульона».

Не подозревая о таких особенностях французской кухни, поначалу подумал я, что писатель слегка слукавил, пытаясь подтолкнуть русских на пересмотр своих «закоснелых» взглядов на продукты питания, но затем у другого великого французского писателя нашел подтверждение словам Дюма. Герой Бальзака почтенный отец Горио, правда, мягко говоря, склонный к бережливости, всерьез говорит близким:

«Вот я скажу Корнуайе настрелять мне воронов. Из воронов выходит лучший бульон на свете».

Впрочем, нельзя упрекнуть Дюма в необъективности. Он отдавал должное и самой незамысловатой походной еде, и умел в совсем неподходящих условиях приготовить нечто такое, что соответствовало высоким требованиям его национальной кухни.

Застигнутый ночью в окрестностях Баку он ужинает вместе с кочевыми татарами в степи и после этого делает вполне закономерный вывод.

«Он отрезал от куска конины часть, разделал на маленькие куски и положил на тот же железный барабан, на котором пекли хлеб; мясо начало дымиться, трещать и свертываться; через пять минут оно было изжарено… Как часто мы с куда меньшим аппетитом ужинали за столом, на котором было куда больше еды!»

В конце своего путешествия писатель готовит свиные почки по своему рецепту, который рекомендует повторить каждому.

«Прокалить сливочное масло почти до красноты, бросить в него горсть мелко порубленного лука… Пока он жарится, почки режутся на кружки (можно обвалять их в муке), потом на сковороде с маслом и луком помешиваются деревянной ложкой, пока не будут готовы на четверть. Потом влить половину бутылки красного вина, самого простого… и пусть все это жарится — не забывайте помешивать — на большом огне в течение 10 минут. Через пять минут нужно посолить и поперчить…»

На родину Дюма увозил некоторые рецепты понравившихся ему блюд, в том числе кавказского шашлыка и курника Авдотьи Яковлевны.

Исконно русское блюдо легко попробовать и много лет спустя. В упрощенном виде процесс его приготовления заключается в следующем. На сковородку кладут лепешку из теста, а на нее начинку: сначала гречневую кашу с растертыми вареными яйцами, затем кусочки отваренной со специями курицы, снова кашу. Закрывают все слоем теста с дырочкой в центре, защипывают и ставят в духовку. Чтобы курник получился сочнее, в начинку подливают немного крепкого бульона и кладут

зелень петрушки и укропа.

Армяне из Астрахани угощали французского гостя разного вида вареньем: из орехов, редьки, розовых лепестков, спаржи, тыквы. И эти рецепты позаимствовал писатель-кулинар.

Около восьмисот очерков собрал Александр Дюма в своей последней книге «Большой кулинарный словарь». Множество сведений, касающихся еды разных народов приводит он в этом любопытном труде, но в рецепт практически каждого нового для него блюда он вносит поправки в угоду вкусу — собственному и своего народа.

20. С похмелья

Александр Данилович сидел на кровати, пил рассол после вчерашнего шумства (гуляли до седьмого часу), — в синих глазах — муть, веки припухли. Чашку с огуречным рассолом держал перед ним домашний дьякон…

Алексей Толстой.

Чего хочется утром после вчерашнего бурного застолья? Сначала — умереть, потом — попить чего-то такого, что заставит забыть мысли о смерти. У пьяниц-профессионалов этот вопрос не стоит: они дошли уже до такого состояния, что клин можно выбить только клином. С ними просто — не о них речь. Выбрать какое-нибудь подходящее средство могут те, у которых «глаза бы утром не глядели на водку». Правда, без нее тоже вряд ли удастся обойтись. На широко распространенном способе похмеляться пивом тоже не стоит долго останавливаться.

Прекрасное профессиональное описание состояния тяжелого похмелья оставил врач, он же известный писатель Михаил Булгаков.

«Не то что встать, — ему казалось, что он не может открыть глаз, потому что, если он только это сделает, сверкнет молния и голову его тут же разнесет на куски. В этой голове гудел тяжелый колокол, между глазными яблоками и закрытыми веками проплывали коричневые пятна с огненно-зеленым ободком, и в довершение всего тошнило…»

Это уже крайний случай, поэтому булгаковский герой последовал радикальному совету принять «две стопки водки с острой и горячей закуской».

Старинный способ избавиться от более терпимых похмельных мук — попить холодного рассолу: огуречного, капустного или любого другого, лишь бы он был соленым, кислым, поперченным. Ученые говорят, что таким образом быстрее восстанавливается нарушенный алкоголем водно-солевой баланс в организме. Народ же нутром чувствовал, что силы восстанавливаются.

В прежние времена и простолюдины, и представители высших сословий охотно похмелялись квасом, особенно известными еще со времен Пушкина сильно газированными кислыми щами. У Владимира Гиляровского в его бесценной книге

«Москва и москвичи» читаем:

«Кислые щи и в нос шибают, и хмель вышибают! — говаривал десятипудовый Ленечка, пивший этот напиток пополам с замороженным шампанским».

Крестьянину, который независимо от вчерашнего гулянья все равно встает рано, начинает кормить скотину и заниматься другими неотложными хозяйскими делами, одного рассолу для приведения здоровья в порядок явно недостаточно. С большим удовольствием он съедает миску горячих настоящих кислых щей, после которых даже и за руль трактора садится, хотя это и запрещено правилами. Других более действенных средств он не знает, да и вряд ли променяет горячее варево на что-нибудь утонченное, даже если там и будет среди остальных ингредиентов граммов двадцать спиртного.

А такие рецепты распространены в кулинарных книгах. Например, рекомендуют отрезвляющий коктейль, который готовят следующим образом. Рюмку следует предварительно чуть-чуть ополоснуть растительным маслом, ровно настолько, чтобы на стекле осталась масляная пленка, затем в нее выпустить яичный желток, добавить 20 капель джина или на худой конец горькой можжевеловой настойки, посыпать черным и красным перцем и выпить одним глотком.

Другие знатоки считают, что с похмелья лучше взять стакан кефира, влить в него столовую ложку водки, добавить чайную ложечку томатной пасты, соли, перца да еще и мелко нарезанной зелени петрушки или укропа, а пить эту смесь после перемешивания маленькими глотками. Если это покажется сложным, можно попробовать нарезать немного свежей капусты, помять ее и залить кефиром. По телевидению гарантировали эффект смеси, состоящей из желтка, столовой ложки коньяка и трех ложек растительного масла. По своему опыту знаю, как хорошо выпить утром после праздника коктейль из томатного сока, наполовину разбавленного капустным рассолом.

Конечно, такие более или менее сложные кулинарные смеси скорее всего можно ожидать в постели из рук любящей жены: вряд ли сам страждущий осилит их приготовление самостоятельно. Рука его не способна теперь что-то наливать, разве что — солить, поэтому чаще всего холостяк, впрочем, как и женатый, ограничивается холодной хорошо газированной минеральной водой, затем горячим чаем, а дальше… смотря по обстоятельствам. Очень неплохо все-таки поесть чего-нибудь горячего, острого. Кстати, знаменитый армянский хаш, который подают очень горячим и с чесноком, тоже прекрасно помогает с похмелья.

Помнится, как в гостях на Кавказе после широкого свадебного пира буквально за секунды бодрила почти ледяная сильно газированная минералка, в которую выдавливался сок одного лимона, сорванного тут же с дерева. После этого горячие голубцы отлично довершали начатое.

Если нет ни рассола, ни газировки, ни лимона, можно пробовать все, что есть под рукой из кислого или горького, как рекомендовал господам мужик из рассказа известного писателя-юмориста конца XIX века Николая Лейкина:

«Теперича ежели кто из охотников лишнее переложит и кого мутит — первое дело щавель. Я так щавельку листики и подаю. Сельтерской воды в лесу нет, капель тоже никаких нет — чем господина выпользовать? Сейчас щавель».

Во Франции и других европейских странах тоже лечатся «кисленьким» — ацетилсалициловой кислотой или аспирином. Там даже в барах всегда есть раствор этого вещества, который можно наливать бесплатно. Дома же просто растворяют шипучую таблетку в стакане воды и выпивают. Любопытный способ избавляться от утренней головной боли опубликовала когда-то «Комсомолка». Вроде бы так принято в Туркмении. Там «в пиале зеленого чая растворяют кусочек терьяка (опия) и выпивают. Синдром похмелья, говорят, снимается практически мгновенно». Еще бы, опий унимает и не такие муки. Другое дело, насколько оправдан такой слишком радикальный метод без назначения врача.

Вообще обыкновенный горячий крепкий чай, если и не полностью вылечит, то взбодрит хоть немного, особенно если будет он с мятой, содержащей обезболивающие вещества. Поможет теплое молоко, выпитое натощак. Врачи рекомендуют нейтрализовать действие алкоголя пчелиным медом.

Конечно, тех, кто весь вечер сидит в баре с бокалом сухого вина, все упомянутое выше вряд ли заинтересует. Не обратили бы внимания на приведенное даже бравые запорожские казаки, путешествовавшие когда-то под предводительством своего славного атамана, потому что, по словам Гоголя, в походах они соблюдали строгий режим.

«Ели только хлеб с салом или коржи, пили только по одной чарке, единственно для подкрепления, потому что Тарас Бульба не позволял никогда напиваться в дороге».

Увы, они не всегда были в дороге, возвращались домой — и тогда затронутая тема становилась весьма актуальной для них. К сожалению, не только для мифических героев и не только в допотопные времена.

ХЛЕБ И ЕГО ЗАМЕНИТЕЛИ

Это у нас хлеб — всему голова. У других может и рис занимать главенствующее положение на столе. Важно, что у большинства народов именно зерновое растение является основным продуктом питания, без которого они не могут существовать. И не важно, что потребляется оно в виде дрожжевого или пресного хлеба, лепешек или блинов, каши или просто поджаренной муки. Главное, что в зерне содержатся практически все вещества, необходимые для нормального существования организма человека. Мало того, люди за долгие годы научились так удачно обрабатывать зерно механически и с помощью температурного, химического воздействия, что конечный продукт получается привлекательным на вид, а его аромат и вкус можно по праву называть божественными.

При этом уже сотни лет назад, когда хлебопечение не так далеко ушло от пещерной примитивности, английский писатель Даниэль Дефо приметил довольно равнодушное отношение людей к хлебу, как к творению рук человека. Он писал:

«Удивительно, что почти никто не задумывается над тем, какое множество мелких работ надо произвести, чтобы вырастить, сохранить, собрать, приготовить и выпечь обыкновенный кусок хлеба».

И все же почтение к хлебу было всегда. В те же далекие времена великий испанский писатель Мигель Сервантес устами своего героя Санчо Пансы высказал мнение народа о хлебе: «От всех бед лучшее лекарство — хлеб».

Нельзя и перечислить все виды хлебных, мучных, крупяных изделий, но можно найти много интересного в приготовлении и потреблении даже тех, которые больше всего распространены у нас.

21. Хлеба ржаные

Мне бабушка клялась, глядя на небо,
Что никогда не сможет позабыть
Неповторимый вкус ржаного хлеба,
И самый белый с черным не сравнить.

Анелля Почтарева.

Поколение наших людей середины XX века еще и потому боготворило ржаной хлеб, что он помог выжить в тяжелые военные годы, как такое не раз случалось на Руси.

Не стоит повторять в который раз, что без хлеба у нас и за стол не садятся. Не стоит здесь и другими примерами и афоризмами воздавать хвалу этому незаменимому продукту. Не буду также рассказывать, что сейчас можно купить хлеб разных сортов, из разной муки, со всевозможными добавками. Например, черный хлеб с подсолнечными семечками, курагой, черносливом и другими деликатесами.

Хочется вспомнить тот черный хлеб, который посчастливилось есть в детстве. Тогда в деревне каждая хозяйка пекла его для семьи сама, то ли раз в неделю, то ли чаще. Тесто замешивали вручную из чисто ржаной муки. В качестве закваски использовалась размоченная засохшая лепешка, которая оставалась на дне квашни от предыдущей выпечки. В ней сохранялись все уникальные микроорганизмы, вызывающие закисание теста, придающие ржаному хлебу неповторимый вкус и аромат.

Что в муке не было никаких добавок, каждый хозяин знал наверняка, потому что чаще всего сам привозил зерно на мельницу и видел, как стекает в мешок белая струйка. Возможно, потому что помол был в меру крупным, хлеб получался пышным и вкусным. По мнению нынешних стариков, читающих газеты, несравненный его аромат обуславливался тем, что рожь тогда растили исключительно на навозе, а то вообще без применения всяких удобрений. К тому же трактора тогда еще не начали утюжить землю, окуривая ее вонючими выхлопами.

Про запах ржаного хлеба любят вспоминать деревенские

жители. Отец любил повторять: «Идешь по деревне и чувствуешь, кто сегодня хлеб печет, идет хлебный дух из трубы, стелется над улицей».

Ну, а когда хозяйка начинала вынимать объемные караваи из широкого зева русской печи, на запах хлеба как бы невзначай стекались все домашние. Каждому хотелось попробовать хрустящую боковую корочку, горячую и пахучую.

Наверное, именно такой хлеб имел в виду Гоголь, когда говорил устами своего героя Ивана Яковлевича:

«Сегодня я, Прасковья Осиповна, не буду пить кофию, а вместо того хочется мне съесть горячего хлебца с луком».

Справедливости ради стоит вспомнить и Тургенева, который в «Записках охотника» с иронией отзывался о «пресловутом ржаном хлебе» после того, как ему днями приходилось питаться только им, яйцами и молоком.

Ничего удивительного. Черный хлеб содержит много питательных веществ, но трудно переваривается. Чтобы он усвоился, не помешает есть его с кислыми щами, а потом хорошо поработать. Ученый и помещик Александр Энгельгардт много лет назад установил это, наблюдая за тем, как питаются рабочие, тяжело работающие физически. Они высоко ценили такую «прочную» пищу, как черный ржаной хлеб, который, по словам ученого, «должен быть крут, не вадок, не тестян, хорошо выпечен, из свежей муки».

Особенно хорош был хлеб, испеченный на капустных листьях, которые запекались, подсыхали в нижней корке. Писатель Григорий Федосеев, не раз прошедший «тропою испытаний» в самых безлюдных местах, не мог не рассказать о незабываемом аромате такого хлеба.

«Вместе с запахом картошки из тайги вдруг потянуло ароматом подового хлеба, испеченного на капустном листе, да так сильно, что, кажется, можно насытиться одним этим ароматом».

Впечатлил запах и поэта Сергея Фатулева, которому удалось испытать радость, когда на лесной дороге «хлебным духом вдруг потянет, по запаху, слыхать, — ржаной…»

Пекли осенью хлеб и на разлапистых пожелтевших кленовых листьях. В остальное время — просто на поду, для чего существовала особая деревянная лопата, с которой хозяйки ловко сбрасывали тяжелое тесто в виде каравая на хорошо выметенные горячие кирпичи. Позднее, женщины немного упростили процесс и стали выкладывать тесто в чугунные сковородки, а то и в стандартные «кирпичные» формы, чтобы потом без проблем затолкнуть их в печку.

В Литве до сих пор можно попробовать ржаной хлеб, испеченный на длинных узких листьях аира, имеющего специфический приятный аромат. Кстати, литовцы поддерживают древнюю славу своего черного хлеба, и он считается одним из лучших в мире в своей номинации.

Когда случалось остаться без хлеба, а опара еще не была готова, на такой же сковородке хозяйка наспех пекла пресную толстую ржаную лепешку — пресняк. В горячем виде хорош был и он, но все же ни в какое сравнение не шел с нормальным хлебом из кислого теста.

Правда, когда случается нужда, пресные лепешки тоже тают во рту. Много лет назад мы путешествовали на плоту по знаменитой реке Белой, в своем верхнем течении петляющей среди невысоких гор Южного Урала. Единственная на пути пекарня оказалась закрыта на ремонт, и нам не удалось пополнить свои хлебные запасы, а сухари были на исходе. Пришлось купить полмешка ржаной муки и на привалах печь на всю компанию лепешки. Тонкие и ломкие, унылого сероватого цвета они исчезали мгновенно. Наш главный пекарь Григорий работал как проклятый у костра, но так и не мог насытить проголодавшихся за день мужиков. Зато в последний день мы устроили настоящий пир. Оставшуюся сухарную крошку, светло-коричневого мозаичного цвета, высыпали в кастрюлю, залили банкой сгущенного молока из ненужного уже неприкосновенного запаса и ели вязкую смесь ложками наперегонки.

Помнится и радость, когда на Чукотке, где пекли прекрасный белый хлеб, но не было хорошего черного, удалось попробовать ржаных армейских сухарей, запакованных в большую жестяную банку. Эстонка Майрэ из геологической экспедиции упросила вскрыть объемную тару, предназначенную, возможно, для подводников и полярников. Для нее и нас это был настоящий праздник.

Вспоминаются слова Пушкина из его очерка «Путешествие в Арзрум»:

«Турецкие пленники разработывали дорогу. Они жаловались на пищу, им выдаваемую. Они никак не могли привыкнуть к русскому черному хлебу. Это напомнило мне слова моего приятеля Шереметева по возвращении его из Парижа: «Худо, брат, жить в Париже: есть нечего: черного хлеба не допросишься!»

К несчастью, в третьем тысячелетии сокращаются посевы ржи — настоящего ржаного черного хлеба попробовать становится все труднее. Хорошо еще, что пекут еще такие хлеба, как «Бородинский», хотя в нем уже есть одна пятая часть пшеничной муки.

Помимо ржаного хлеба, известного далеко не всем, особенно жителям более южных краев, существует множество хлебных изделий, но все они совсем не похожи на пахучий хлеб домашней выпечки. Тот, о котором так задушевно сказал поэт В. Орлов:

Как просто пониманье Мирозданья,
Когда, проснувшись поутру в тепле,
Под солнечное лучика лобзанье,
Домашний хлеб увидишь на столе.

22. Хлеба другие

Пшеничная забайкальская булка мягка, пышна, душиста и не сравнится ни с какой крупчатной, потому что там пшеницу почти в каждом доме моют и толкут в особых деревянных ступах по нескольку раз, а затем уже сушат и мелют.

Александр Черкасов.

Рассказывая про южные губернии России Сергей Максимов еще в XIX-м веке сообщал:

«Народ не ест другого хлеба, кроме пшеничного, а ржаной хлеб большая редкость и лакомство для приезжих с севера».

Можно сказать, что сейчас в большинстве случаев мы тоже редко пробуем чисто ржаной хлеб, даже если по привычке и называем его черным: немалая доля муки других злаковых в нем обязательно присутствует. Точно так же, скорее всего, не найдешь чисто пшеничного хлеба, массового производства. Но все же это самый настоящий пышный хлеб из дрожжевого теста, который потребляется в огромных количествах во всех уголках планеты. Его в большинстве случаев пекут в заводских условиях — вряд ли кого, кроме профессионалов, заинтересуют отдельные особенности рецептов. Другое дело, что на основе уже готового хлеба можно сделать что-нибудь вкусное, вроде широко известных гренок.

Раньше в нечерноземной части России белый хлеб считался роскошью. Даже солдаты, охранявшие каторжан, видели его лишь по большим церковным праздникам, когда состоятельные горожане раздавали подаяние арестантам. В Москве того времени славились сайки и калачи. Владимир Гиляровский писал, как от известного московского булочника Филиппова «по зимам шли обозы с его сухарями, калачами и сайками, на соломе испеченными, даже в Сибирь».

«Их как-то особым способом, горячими, прямо из печи, замораживали, везли за тысячу верст, а уже перед самой едой оттаивали — тоже особым способом, в сырых полотенцах, — и ароматные, горячие калачи где-нибудь в Барнауле или Иркутске подавались на стол с пылу, с жару».

Гиляровский же сохранил для потомков легенду о появлении

саек с изюмом. Известный всей Москве булочник на глазах у изумленного губернатора съел таракана, попавшего в сайку, и, не моргнув глазом, заявил, что это была изюминка. А назавтра всевластному градоначальнику уже подали к чаю горячие сайки с изюмом. И от остальных «покупателей отбою не было».

Сайки, в тесто которых добавляют молоко и немного масла, отличаются слабой корочкой и множеством мелких пустот — незначительной скважистостью, как говорят пекари. Достигается это еще и тем, что дрожжевому тесту не дают полностью подняться.

Калачи же, отличающиеся особой формой с дужкой, получались пышными, скважистыми. Секретом их изготовления было тщательное и неоднократное вымешивание теста на холоде — прямо на льду, который клали в ящик, служивший столом. Как утверждают специалисты, машинным способом нельзя вымешать тесто для настоящего калача — только руками.

Порой возникает необходимость чем-то эквивалентным заменить хлеб. Тогда не лишним будет вспомнить, как это делается у разных народов, и как по-разному ценят разные виды хлеба.

Юному голодному герою Марка Твена Гекльберри Финну неожиданно достался изрядный каравай хлеба и он по достоинству оценил его.

«Хлеб был белый, какой только господа едят, не то что простецкая кукурузная лепешка».

Но в другой раз его угощают «простецкой» лепешкой, и он совсем по-другому относится к ней, хотя теперь и не так голоден.

«Холодная кукурузная лепешка, холодная солонина, свежее масло, пахтанье — вот чем они меня угощали внизу, и ничего вкуснее я никогда в жизни не едал».

В первую очередь привычка, а затем способ и качество приготовления определяют, будет ли нравиться человеку пища из того или другого злака.

Из пшеницы очень часто пекут хлеба, совсем не похожие друг на друга. Хорошо известен всем армянский лаваш. Меньше известно другое его название — «чурек». Отдыхающие на Кавказе и других южных курортах, обязательно пробовали огромную румяную лепешку из пресного теста, скорее всего, в горячем виде, потому что пекут лаваш рядом с окошечком для продажи, и потому, что, холодный, он теряет большую часть своего замечательного вкуса. В этом его основной недостаток, тогда как свежий лаваш многие не променяют на пышный хлеб.

Впрочем, придется снова привести слова Пушкина:

«Вместо обеда съел я проклятый чюрек, армянский хлеб,

испеченный в виде лепешки пополам с золою, о котором так тужили турецкие пленники в Дариальском ущелии. Дорого бы я дал за кусок русского черного хлеба, который был им так противен».

«Простецкая лепешка» по сути не сильно отличается от блина, о котором будет отдельный рассказ, поэтому остановимся лучше на других заменителях хлеба.

Порой им становится просто мука, поджаренная на сковородке. Все путешественники, побывавшие в Центральной Азии отмечали, что «дзамб или дзамба — поджаренная ячменная мука, заменяет хлеб у монголов и всего Тибета».

Современный французский путешественник М. Пессель подтвердил, что и в двадцатом веке дзамба пользуется прежней популярностью в тех краях.

«Там мололи также зерно, прожаренное в железной печурке. Мука, которая получается после этой операции, имеет тонкий запах жареных орехов и называется «цзампа». И нее готовят основную пищу во всем Мустанге и Тибете».

Любопытно, что у народа, жившего чуть ли на противоположном конце света, да к тому же еще на островах среди Атлантического океана (Канарских), о происхождении которого придумано множество легенд, по свидетельству великого ученого А. Гумбольдта, «жареная ячменная мука (гофио) и козье молоко были главной пищей.

У степных народов Азии, казахов, киргизов, издавна известны небольшие хлебные кусочки — баурсаки. Они «делаются из крутого теста и жарятся в бараньем сале, это лучший хлеб для дороги», писал известный географ В. Обручев. Современная киргизская кухня рекомендует следующим образом готовить «боорсок». Дрожжевое тесто готовят опарным способом, добавляют соль и немного сахара, разделывают на жгуты и нарезают кусочками длиной около трех сантиметров. Их жарят во фритюре, приготовленном из маргарина и топленого сала до образования румяной корочки. Желая сдобрить вкус боорсоков, можно в тесто добавлять яйца, творог, больше сахара.

В. Обручев рассказал и о китайских паровых булочках, которые по приготовлению значительно отличаются от хлеба.

«На вид они очень аппетитны — в тонкой корочке цвета теста, так как они не пекутся в горячей печке, а варятся паром; тесто их крутое. Это китайский хлеб — мо-мо».

В еврейской кухне, как ритуальное блюдо, с древнейших времен ставится на стол, обязательно на первую пасхальную трапезу, «хлеб бедности» — маца. Это пресная лепешка из любой муки, преимущественно из пшеничной. Высыхая, она может

храниться очень долго, всегда готовая для приготовления каких-нибудь блюд, например, ингберлах. Для чего в кастрюле растапливают мед и добавляют сахар и толченую мацу в виде крошки, все это варится минут около двадцати, пока маца не порозовеет. Затем сладкую массу выкладывают на мокрую доску, разравнивают и после остывания разрезают на квадратики.

Зачастую вместо хлеба используют круто сваренную кашу, чаще всего из кукурузной муки — мамалыгу. Известность получила грузинская пшенно-кукурузная каша — гоми, которую подают вместо хлеба к харчо, сациви, фасоли. В грузинской кухне распространены и кукурузные лепешки — мчади.

23. Красна изба пирогами

Чичиков подвинулся к пресному пирогу с яйцом и, съевши тут же с небольшим половину, похвалил его.

Николай Гоголь.

Возможно, знают это исконно русское изобретение где-нибудь еще, но все же такого разнообразия способов и видов хлебного изделия с начинкой больше нигде не отыщешь. Уже в Белоруссии пирогов и пирожков пекут намного меньше, а в Англии и того хуже. Как писал Иван Гончаров, в середине XIX века посетивший эту страну на фрегате «Паллада», «если б у них были пироги, а то нет».

Этнограф Сергей Максимов объяснял такое положение исконно хлебопашескими корнями русского народа. Но ведь у многих других народов земледелие, хлеборобство — основа существования, но пироги у них почти неизвестны. Возможно, преимущественное употребление калорийной хлебной пищи и меньший набор овощей в северных лесных краях тому причиной. Пирог, особенно мясной или рыбный, как никакая другая пища подходит для жизни на холодных бескрайних просторах, где нужно много энергии и для устройства быта, и для преодоления огромных расстояний.

Так было раньше, так продолжалось и позднее. Подтверждением будут слова советского этнографа Юрия Симченко о приготовление рыбьего пирога на севере Сибири:

«Обмазала тестом противень, уложила вниз куски жирного осетра в один слой, а потом еще слой нежнейших боков чиров, а сверху — опять тесто. Пирог был размером полметра на метр».

Максимов же лучше и полнее всех сказал о пирогах. Нельзя не привести дословно большую выдержку из его замечательной книги «Куль хлеба».

«Попались мы теперь на такое кушанье, которому у нас износу не будет и счет сортам подвести невозможно. Назову главные сорта их. Пирог защипанный глухой, с какой-нибудь начинкой, называется собственно пирогом и, судя по начинке, бывает: гороховик, крупеник (с кашей), грибник (с грибами). Если начинка мясная или рыбная, пирог уже называется кулебякой. Пирог незащипанный зовется расстегаем, вздутый из кислого теста — подовым, из пряженого теста с маслом — сдобным. Пироги бывают долгие, круглые (с курицей — курники), треухи,

то есть треугольные и сладкие, начиненные сластями, они же и торты. Бывают ватрушки с творогом, кто их не знает? Бывают пироги защипанные, но без начинки, пустые, называемые пирогами «с аминем». Едал я самые вкусные сибирские пироги, каких, редко кому доведется есть в России. В России славились некогда пироги арзамасские с рыбой астраханской. На начинку в пирог пирожницы наши не спесивы: в пирог все годится, все завернешь, говорят они…»

С начинки можно и начать, ибо тесто замешивают для хлеба, блинов, печенья и многого другого и знают, как это делать. Впрочем, надо остановиться и на тесте, конечно же, дрожжевом — оно чаще всего идет на пироги. Говоря кратко, его замешивают чаще всего на подогретом молоке, добавив в него соль, сахар, яйца и разведенные и процеженные дрожжи. «Поднимается» тесто около трех часов в теплом месте.

При составлении начинки можно фантазировать напропалую, хотя существуют издавна проверенные, ставшие традиционными. Помнится, начали как-то мы, люди из разных мест, вспоминать, кому какие оригинальные пирожки удалось попробовать… Один, уроженец Архангельска, похвастался начинкой из черемухи. Мне удалось козырнуть пирожками с вязигой. Действительно, не часто попробуешь такие, впрочем, издавна известные.

Черемуху искони запекают в пирогах на севере, где не так-то много более сочных и сладких ягод. Ее сушат и размалывают вместе с косточками, и такая мука служит начинкой.

Вязига — довольно «таинственный» продукт, который не всегда попадется в рыбном магазине. Это высушенная спинная струна осетровых рыб и употребляется она, кажется, исключительно в пирогах. Для этого вязигу замачивают, потом долго варят, измельчают ножом или через мясорубку. Когда попробовал пирожок с одной лишь вязигой, понял, почему она так славится и как ее используют в качестве начинки. В одиночку она, видимо, ничего не стоит. А когда вязигу смешивают с вареными яйцами, зеленью, вареным рисом, пирожок становится сочным, влажноватым, оставаясь сухим, «крутым» по виду. Такой и запивать ничем не надо.

Чаще же всего, в качестве начинки используют обычные продукты: мясо, и особенно ливер, гречневую кашу, яйца, соленые, сушеные и свежие грибы, квашеную и свежую капусту, морковку, творог, ревень, щавель. Писатель Василий Белов, рассказывая о народной кухне, не мог обойти пироги.

«Начиняли пирог и бараниной, и соленым свиным салом, и рублеными яйцами. Однако если говорить о начинке, то свежие рыжики среди других — самая оригинальная. Губник или

рыжечник ни с каким другим пирогом не спутаешь…»

Оно и понятно, с хлебным изделием все сочетается, особенно такой прекрасный гриб, как рыжик. Лук добавляют едва ли не во все виды начинок. О рыбе разговор будет особый.

Мало того, что в виде кусочков поджаренное рыбье филе в пирогах используется повсеместно, в северных краях любят запекать в тесте рыбу целиком. Все писатели и путешественники, побывавшие на «северах» не нахвалятся тамошними рыбниками.

Вот как приглашали в гости этнографа Льва Гендейрейха русские, жившие в Канинской тундре:

«Пироги рыбные будут и два ягодных: один с морошкой, второй — с брусникой».

«Рыбники — пироги с рыбой, где щука, окунь, язь или лещ запекаются целиком и приносят удивительный вкус ржаной корочке пирога», — отмечал писатель Анатолий Онегов. Он же рассказал, как делаются на русском севере калитки, то же, что уральские шаньги — в конечном итоге отдельный вид пирогов.

«Тот же кружок кислого, круто замешанного теста из ржаной муки, те же загнутые сковородочкой края, и так же, как уральские шаньги, заполняются эти ржаные сковородочки начинкой… Как и уральские шаньги, калитки начиняются и картошкой, но здесь, в Заонежье, традицией, пожалуй, считается все-таки пшенная каша».

Мне, за исключением, пожалуй, очень модного в наше время полуоткрытого пирога с яблоками, чаще всего доводись поесть пирожков, небольших, традиционной овальной формы. Поначалу удивлялся, как это они получаются бесшовными, пока сам не поработал с ними от начала до конца. Видно, не запомнишь, не увидев, как тесто у уложенных на «расстаивание» пирожков растекается, разбухает и сглаживается защипанный шов.

Несомненно, русские пироги не сдадут своих позиций даже в период нынешнего нашествия их суррогатов в виде «макдональдских» булочек с запихнутой в них начинкой. Дети будут узнавать о пирожках не только из сказки, после прочтения которой так и хочется «сесть на пенек и съесть пирожок». Останутся актуальными на многие годы вперед стихи Сергея Викулова, воздавшего хвалу древним кулинарным открытиям.

Воистину; не углами
изба и теперь красна,
а хлебом да пирогами,
как в старые времена.

24. Символ солнца

— А блинков? — сказала хозяйка. В ответ на это Чичиков свернул три блина вместе и, обмакнувши их в растопленное масло, отправил в рот, а губы и руки вытер салфеткой…

Н. Гоголь.

Где оладьи, тут и ладно; где блины, там и мы.

Поговорка.

Начиная говорить о блинах, сразу вспоминается знаменитая масленица, на которой главным действующим лицом, по крайней мере с кулинарной стороны, становится блин. Это вовсе не означает, что, по известным словам Пушкина, «проводив ее (зиму) блинами и вином» в оставшиеся поры года мы не будем пить спиртное и есть блины. Правда, зимой эта сытная мучная еда, да к тому же своим круглым золотистым видом символизирующая долгожданное солнечное тепло, как будто более подходяща. В летнюю жару тянет больше на холодные супчики и прохладительные напитки. Но вспоминаю, что в детстве бабушка именно летом частенько пекла нам блины на керогазе, давно забытом керосиновом агрегате, заменявшем когда-то газовую плиту. Оно и понятно, в деревне в такую пору, когда картошка еще не выросла, не много чего можно было предложить внукам в дополнение к незаменимому молоку.

Печь блины меня научили друзья студенты Толик и Саша. Предложили как-то сделать их на ужин и заверили, что ничего сложного здесь нет. И действительно, на молоке развели жидкое тесто, в которое добавили пару яиц, смазали маслом сковородку и начали печь крепенькие кружки и съедать их вслед с вареньем и сметаной. Понятно, что не забыли положить в тесто соль и немного сахару. Так как муку за раз не израсходовали, то следующий раз пекли без яиц, а потом и на воде. Последовательно получали уроки, отчего зависит вкус, что блина, что других яств.

Позднее с другом Сергеем в рабочем общежитии тоже задумали полакомиться такой простой домашней едой. На этот

раз, имея уже опыт, руководил я — первый блин вышел комом. Это нас не смутило и через пяток минут начал расти на тарелке внушительный слоистый пенек из готовых изделий. Друг — любитель всякий усовершенствований и мастер игры в настольный теннис тут же стал по-своему переворачивать блины на другую сторону. Когда блин запекался с нижней стороны и начинал скользить по сковороде, он подбрасывал его и ловил сковородкой уже перевернутым. Нечего и говорить, что блинок не получал ни малейшей травмы. Попробовал и я, но рассек блин пополам краем сковороды и больше не жонглировал, дабы не остаться голодным.

Сейчас вовсю рекламируют специальные двойные сковородки, на которой блин прикрывается сверху такой же, как и нижняя, половинкой и переворачивается. Несколько скучновато печь в таком хитроумном изделии румяные блины, зато форма и вид их близки к идеальным.

Многим, особенно городским жителям, нравятся такие простые тонкие блины. Вообще-то в кулинарных книгах их называют блинчиками. Дети очень любят совсем бумажной толщины полупрозрачные блинчики, предназначенные для заворачивания в них творожной начинки и последующего тушения в масле.

В деревне больше привыкли к толстым ноздристым блинам испеченным в топящейся печи. Рыхлость им придает щепотка соды, брошенная в тесто, а в печи они отлично запекаются снизу и сверху. Эти блины едят с жареной свининой и с «пряжениной» — горячим мучным кулешом с салом и деревенской колбасой.

В старых кулинарных книгах приводятся рецепты капитальных блинов на опаре и скороспелых, но с содой и лимонной кислотой, а значит толстых сытных блинов. Удивительно, как могли съедать обычные люди, описанные в рассказах Лескова, необыкновенное количество подобных изделий, разве что, прислушиваясь к советам опытных едоков:

«Вот возьми его за краечки, обмокни хорошенько в сметанку, а потом сверни конвертиком, да как есть, целенький, толкни его языком и спусти вниз, в свое место».

Правда, по словам писателя, нередко и гибли от переедания или чрезмерно жадного заглатывания.

Датский писатель Мартин Андерсен Нексе тоже засвидетельствовал массовое потребление блинов одним человеком.

«Блины были величиной с крышку кастрюли — при одном взгляде на них почему-то вспоминался Эрик, который был в состоянии съесть сразу десяток таких блинов».

Как видим, и среди представителей других наций есть крупные специалисты по поеданию блинов.

Это сейчас пшеничная мука осталась практически единственной для блинов. В XIX-м веке их пекли не только из нее. Этнограф С. Максимов писал:

«Блины — пшеничные, яшные, овсяные, гречневые, из пресного и кислого теста, из манной крупы, из творогу, блины с луком, с яйцами, со снеткам, с маслом, со сметаной и т. д. в бесконечность».

Он же поведал, как в его время добродушно подсмеивались над рязанцами, которые, по легенде, проконопатили свою крепость блинами, которых у них было «сколько хочешь».

Хемингуэй подробно и красочно описал, как его герой печет гречневые блины в походных условиях.

«Он проворно смешал немного гречневой муки с водой, чашку муки на чашку воды, и замесил тесто… Потом в закипевшее сало он осторожно налил теста. Оно разлилось по сковородке, как лава. Сало пронзительно шипело. Тесто по краям стало затвердевать, потом подрумяниваться, потом отставать от сковороды. Поверхность пузырилась, становилась пористой… Ник съел большой блин, потом маленький, намазав их яблочным желе…»

Скорее всего именно блин стал прародителем пирогов да и бутербродов: в него очень удобно завернуть жареное мясо, сало, творог, а потом все заодно съесть, сделав привал в далекой дороге.

В качестве справки можно напомнить, что распространенное ныне, полюбившееся даже киносценаристам слово-паразит «блин», никакого отношения не имеет к горячему румяному кулинарному изделию — символу солнца.

25. Бобовые зерна

Кропп рассказывал о бобах с салом… Он клянет тех, кто готовит их без стручков. Прежде всего варить надо все вместе, — картошку, горох и сало, — ни в коем ем случае не в отдельности.

Э. М. Ремарк.

«А мой сын женат на americaine и ест только консервы из бобов.»

Э. Хемингуэй.

Из известной сказки всем знакомо бобовое зернышко, которым подавился петушок. Но мне случалось показывать настоящие бобы взрослым людям, и они уточняли, что это такое, хотя в общем-то догадывались сами. Только как-то не поворачивается язык назвать боб зернышком. Не меньше десятка пшеничных зерен нужно, чтобы сравниться с ним по весу.

Городские жители плохо знают бобы. В деревне же на каждом огороде обязательно есть грядка-другая высоких пышнолистных растений с четырехгранным стеблем и характерными черно-белыми цветами. Что интересно, у нас сеют бобы в основном для собственного потребления. Не часто их увидишь на рынке. Про магазины и говорить нечего. Правда, в начале шестидесятых бобы появились было на колхозных полях, но предназначались на корм скоту, а потом про них забыли окончательно.

Прямо скажу, напрасно. По рассказам старших, прежде бобы занимали почетное место и в огороде, и на столе. Собирали их не по ведерку, как теперь, счет шел пудами и мешками. И потребляли не только как незатейливое лакомство. Мололи на муку, пекли из нее блины. Но все же крупные зерна сразу шли в пищу. Они вкусны в сыром виде, а еще лучше прокалить, прожарить их на сковородке. К сожалению, на такие «пряженые» бобы нужны «железные» зубы. Поэтому чаще всего их парят в печке или просто отваривают. Снимешь с горячего боба грубую шкурку (что вовсе не обязательно), обмакнешь чуток в соль и… не замечаешь, как рука тянется к следующему. Те же семечки — оторваться невозможно. Кстати, прекрасно подходят к пиву, достойно заменяют если не воблу, то, по крайней мере, всякие

соленые орешки, сухарики или некогда популярные сушки.

Не стоит забывать, бобы — пища грубая, тяжелая, зато сытная. Недаром золотоискатели, известные по произведениям Джека Лондона, во время скитаний по холодной Аляске питались бобами, беконом, сушеными фруктами.

Уильям Фолкнер — знаменитый американский писатель упоминает об индейском секкоташе, приготовленном из бобов и свинины.

Философ и математик древней Греции Пифагор знал об их питательности. Он был противником употребления мяса, настоящего и «растительного» — бобов.

Древние египтяне, греки, римляне почитали бобы, и только много позднее эта культура уступила место другим по популярности.

Чарльз Дарвин наблюдал за работниками на золотых приисках Чили, которые выносили из глубокой шахты двухсотфунтовые мешки с рудой.

«При такой тяжелой работе они питаются одними вареными бобами и хлебом. Они предпочли бы обходиться одним хлебом, но их хозяева, считая, что рабочие на одном хлебе не смогут вынести такой тяжелой работы, обращаются с ними как с лошадьми, и заставляют есть бобы».

Как же попробовать бобы?… Если не получится купить на рынке килограмм-другой, то можно отыскать их среди семян. Стакан или два хватит для пробной посадке на дачном участке. Из поговорки известно, что «бобы не грибы, не посеешь — не взойдут». Древнейшая эта культура неприхотлива. Как все бобовые, не требует азотных удобрений: это вещество она усваивает из воздуха и обогащает им землю. Холода не боится, переносит заморозки до минус пяти градусов. А вот воду любит, так же как и богатую перегноем почву.

Сортов бобов известно немного. Славятся крупноплодные Белорусские, у которых зерна белого цвета, широкие, уплощенные. Разводят и Русские черные, у этих зерна более округленные, темно-фиолетового цвета.

Так что вырастить бобы не сложно. Будет светить на грядку солнце и поливать ее дождик — вырастут «бобы по яйцу, как в Ельцу», по словам народной присказки. Будут они богаты калием и фосфором, белками, полноценными по аминокислотному составу, — все это им свойственно.

Рецепт приготовления бобов по-аргентински попался на глаза, когда они были у меня в запасе. И другие компоненты оказались в наличии.

Сварил полкастрюльки бобов, немного помял их пестиком,

добавил свиной жир, толченый чеснок, щепоть растертого в ступке тмина и предварительно очищенные и растертые тыквенные семечки.

Рецептурные добавки смягчили некоторую сухость, свойственную постным бобам, и внесли специфический аромат. Чеснок прибавил остроты. Вот только семечки затерялись в общей массе, не проявили в должной мере своего отменного вкуса. Не удивительно: их было совсем немного. Не так просто начистить хотя бы полрюмки ядрышек. Да еще следовало бы снять шкурку с бобов: их твердые сгустки снизили качество блюда. Трудности устранения обоих недостатков мешают пробовать бобы по-аргентински чаще, чем они заслуживают.

Поэтому обыкновенно поступаю проще. Обжариваю мягкие вареные бобы и заливаю яйцами на сковородке — получается отличная яичница с гарниром. Пробовал тушить отваренные бобы с мясом и луком. Еда получается вкусная и сытная — поев, можно косить или валить лес.

Хорош салат из бобов по-еврейски. Для него бобы тушат с луком, чесноком и лавровым листом, в остуженные добавляют соль, перец, заправляют растительным маслом.

По сведениям известного кулинара В. Похлёбкина, перемолотые в муку поджаренные бобы, сдобренные мятой и чесноком, издавна используются в качестве приправы для супов, соусов и подливок поварами Болгарии, Сербии, Румынии, Украины. Раньше такой ароматный порошок применялся и в русской кухне.

Любители сложных рецептов могут попробовать соус для спагетти, компонентом которого являются недозрелые бобы. Его рекомендовал известный музыкант 90-х годов Бой Джордж.

В масле тушат морковь, стручки гороха, зеленые бобы, грибочки. Затем добавляют томатный соус и за пять минут до готовности бросают отваренные макароны. Перед употреблением кладут зелень, листья салата, оливковое масло и уксус.

Это уже серьезное блюдо, требующее времени и внимания.

26. Мелкие бобовые

Охапку гороха с молодыми стручками и лопатками: все это он отдал в мое распоряжение и даже позволил съесть один молоденький стручок, плоские горошинки которого показались мне очень сладкими и вкусными.

С. Аксаков.

Кто из нас в детстве не пробовал, подобно юному герою Аксакова, сладкие горошины? Мы, дети, изрядно побаиваясь бригадира, специально почти каждый день ходили в колхозный горох, и рвали стручки, пока не наполняли все карманы и за пазуху. Потом садились где-нибудь в укромном месте за кустами и… только пустые половинки летели в разные стороны. Помню, никак не мог понять, какой же горох мне больше нравится: уже большой, крепкий, туго натянувший стручок, или мягкий, сочный из совсем еще зеленой и плоской лопатки. Поешь суховатого, пресного — захочется сладенького, потом — наоборот.

Вкусен и горох созревший, когда каждая горошина пожелтела, покруглела и уменьшился в размерах, но ее еще можно разжевать здоровыми зубами. С целью сохранения последних в прежнем состоянии чуть позднее лучше этого не делать: горох приобретает каменную твердость. Правда, в детстве чего не перепробуешь, несмотря на предостережения взрослых. Позднее сестра научила, как не только обходить эту трудность, но и сделать горох еще вкуснее. Для этого его вымачивают, пока не станет мягким, а затем обжаривают на сковородке в любом жиру и солят. Такой ел бы ложками, да торопиться не стоит: все же пища тяжелая, требующая хорошей работы зубов, но уже без угрозы их поломки.

Возможно, похожим образом жарят грэм (горох) в Индии и подают его вместе со сладостями гостям, как писал знаменитый охотник на тигров Джимм Корбетт. А в Египте «национальное кушанье — мулокхии, представляющее собой шарики из молотого гороха и рыбы, о котором упоминал Джеймс Олдридж.

По-моему, очень даже вкусен просто моченый и подсоленный горох, его очень неплохо запивать пивком.

Теперь уже не сыщешь гороховой муки, в то время как раньше крестьяне пекли из такой гороховики. Этнограф Максимов

хорошо знал такие в свое время.

«Не всяк и определить сумеет, что слаще — гороховик или грешневик, особенно когда надрезать первый и пропустить внутрь конопляного масла. Бурлаки полагают их за самое лучшее кушанье: тяжело жуется, зато на животе ложится плотно, споркое кушанье: и дешево и сытно».

Шла такая мука на любимый в народе кисель — лакомство беззубых стариков. Вот его так и сейчас можно сделать, смолов немного гороха на кофемолке, муку заливают водой и варят, помешивая. Когда полностью разварится, солят, можно поперчить, и разливают в формочки, смазанные растительным маслом и дают застыть. И едят такой кисель с постным маслом.

В наше время, конечно же, самое широкое распространение имеет консервированный зеленый горошек, без которого не приготовишь ставший давно популярным и любимым «русский салат» Оливье, известный более под непритязательным названием — мясной. Зеленый горошек хорош и сам по себе, хотя как-то не принято у нас подавать его в качестве гарнира или добавлять в суп.

Когда бывает избыток свежего мозгового гороха я без лишних сложностей консервирую его. Варю минут пять и засыпаю в две пол-литровые банки, простерилизованные над чайником, а затем заливаю их пол-литром (как раз хватает) горячего маринада, в котором есть около 80 мл девятипроцентного уксуса, и по половине столовой ложки соли и сахара. Понятно, что надо закатать, как понятно и почему выбираю пол-литровые банки — откроешь и используешь сразу, остатки не застаиваются.

Как ни странно, но увидеть у нас растущую чечевицу нельзя. Ее нигде не возделывают. Неужели это настолько теплолюбивая культура, а у нас настолько холоднее, чем во Франции, где она в большом почете. Я же, впервые увидев зерна чечевицы, сразу вспомнил, что не зря в учебниках двояковыпуклую линзу сравнивают по форме с чечевицей — очень похоже. Несмотря на такое почтенное сходство серые маленькие «линзочки» попали в кастрюлю с водой для замачивания. Хотя на это рекомендуют отводить три-четыре часа, не страшно, если и припоздаешь поставить на огонь. В любом случае надо следить, когда зерна станут мягкими. Заправить можно просто маслом или поджаренным на сале луком…

Казалась бы, самая простая каша, а до чего вкусна. Возможно, это из-за новизны она кажется намного вкуснее перловки или овсянки, приготовленных подобным образом, но ведь все бобовые, богатые белками, имеют какой-то приятный мясной привкус.

После пробы чечевицы стало понятно, что не так уж

нищенствовал бедный идальго Дон Кихот, когда постился чечевицей.

«Три четверти его доходов уходили на похлебку из овощей с говядиной да винегрет, который ему подавали на ужин; по пятницам он постился, довольствуясь тарелкой вареной на воде чечевицы, зато по воскресеньям лакомился жареным голубем».

И еще одну мысль навеяла порция вареной чечевицы. Может быть, Петру Первому надо было и ее насаждать с помощью кнута, глядишь был бы у нас не только еще один вариант второго «хлеба», но и традиция приготовления многих блюд из пока что экзотического продукта.

27. Сарачинское пшено

Если у тебя есть деньги, ты ешь плов, если у тебя их нет, ешь только плов.

Узбекская пословица.

Под таким «заморским» названием известен был раньше самый обычный теперь рис, хотя он и не водится у нас. Видно со времен крестовых походов, когда европейцы нос к носу сталкивались с сарацинами, сохранилось такое словосочетание. Там, «за морями» он был и остается хлебом, да не «вторым», а самым главным и чаще единственным. Приведу высказывание этнографа XIX-го века С. Максимова.

«Пилав или плов — вареный рис с разными прибавками, сорта которых там десятками, избавляет от смерти всю азиатскую бедность, а в том числе и нашу закавказскую. Здесь эти пловы играют в людской жизни столь же важную роль в питании, как в среде петербургской бедности картофель, селедки и цикорный кофе».

У нас рис в почете, но булки из него мы не печем. Впрочем, хотя в корейских и других восточных сказках такие изделия постоянно упоминаются, тамошний народ свой рис в виде незамысловатой каши кушает палочками из чашки. Рисовая мука не склонна клеиться и образовывать хорошее тесто. Потому и слышим мы только о вареной рисовой крупе, которой и питается большая половина человечества. Кстати, мы знаем только очищенные, да еще шлифованные зерна полупрозрачно-белого цвета, практически лишенные витаминов. Значение последних и обнаружили, когда сравнили здоровье людей, питавшихся преимущественно то ли очищенным, то ли неочищенным рисом, шелуха которого хранила жизненно необходимые человеку вещества.

Сварить самую обычную рисовую кашу не так и просто, как кажется. Помнится извечный рисовый гарнир в столовых «застойного» времени в виде липкой размазни, не имеющей никакого вкуса. В ресторанах же подавали горку рассыпчатых сладко-сытных зерен. Чтобы получить такие надо знать элементарные правила и пользоваться ими. Вот как писал о них Л. Алаев — знаток Индии и ее народа, питающегося рисом:

«Варят рис долго, на слабом огне и в большом количестве воды. Впрочем, это искусство, доступное не каждому…»

Но в жарких странах таким мастерством должен владеть почти каждый, иначе не накормишь семью и в придачу не ублажишь многочисленных богов. В той же Индии сладкая рисовая каша кхир, сваренная сначала на воде, а затем в молоке с добавлением сахара и специй считается ритуальной пищей и ее поглощение входит в ряд важнейших народных церемоний. Любопытно, что рисовая каша — национальное блюда далеких от тропиков бельгийцев. Едят ее, подсластив поджаренным сахаром. Хотя чему здесь удивляться, ведь обрядовое поминальное блюдо восточных славян кутья тоже представляет собой подслащенную медом или изюмом рисовую кашу. Правда, для приготовления кутьи годятся более привычные славянам крупы — овес или пшеница. В южных странах разнообразия нет. Там главенствует рисовый стол. Великий чилийский поэт Пабло Неруда, служивший когда-то консулом в Батавии рассказал о таком в своих воспоминаниях.

«Основой блюда был обязательно рис, а на нем покоилось бесконечное разнообразие съестного. Я всегда был прожорлив, и поскольку долгое время жил впроголодь, то теперь брал еду с каждого блюда, у каждого из пятнадцати или восемнадцати слуг, пока моя тарелка не превращалась в маленькую гору, где были экзотические рыбы, не поддающиеся определению яйца, самая неожиданная зелень, невообразимые цыплята и диковинное мясо, точно знамя, венчавшее мой обед. Китайцы говорят, что еда должна обладать тремя достоинствами: вкусом, запахом и цветом. Рисовый стол в отеле сочетал все эти достоинства плюс еще одно: он был обилен».

Из описания рисового стола становится понятным, что рис прекрасно сочетается и дополняет самые разнообразные продукты. Он не приедается, его трудно заменить чем бы то ни было. Это приметил еще А. Брем, путешествуя по Судану, находившемуся тогда в подчинении Турции. Он писал:

«Трапеза кончается пилавом — этим общеизвестным блюдом, без которого не обходится ни один турецкий обед. Для пилава рис разваривают только в половину и оставляют его размякнуть на пару, который поднимается от стекшей из него воды. Потом его обливают растопленным салом или густым абрикосовым киселем, или подмешивают к нему мелконарубленные кусочки жаркого. Каждый европеец так привыкает к пилаву, что под конец он ему делается так же необходим, как и турку».

Пилав или плов — национальное блюдо многих народов, самое знаменитое из всех, приготовленных из риса. И готовят его по-разному. Пловом может называться даже такое блюдо, в котором вместо риса будет горох или пшеница. Бывает плов и

диетический, из вареного риса и мяса. Но конечно чаще всего в жиру, например, бараньем, начинают обжаривать мясо, лук, морковку, потом всыпают рис, сухой или замоченный, доливают раз или несколько горячую воду. Кое-где в готовый плов добавляют изюм, миндаль, а, к примеру, в Узбекистане, славящимся мастерами этого блюда, могут положить айву и кольцо «казахской колбасы из конины — казы».

Не в обиду рису, но должен сказать, что в армии на Чукотке один раз на завтрак давали макароны с тушенкой, на другой — рис с ней же, приготовленный относительно неплохо, тем не менее, на завтрак иногда и не ходили, если там были не макароны.

28. Кашка сладенька

Будучи истым шотландцем, я любил на завтрак есть овсяную кашу, и Хильда всегда следила, чтобы у нас никогда не истощались запасы овсянки.

Д. Хантер.

Это первобытная растительная пища из зерен, познавших, в отличие от фруктов, действие покорившегося человеку огня. Правда, чтобы есть ее, человеку пришлось еще изобрести глиняный горшок. Фактически больше ничего не надо. Изобрели множество способов и добавок, отчего порой и не узнаешь в разноцветном, украшенном ястве самую обыкновенную кашу.

В основном же не закусывают ей, не лакомятся, не пробуют — ее едят, ей насыщаются. Она, словно бензин для автомобиля, нужна, чтобы «заправить» человека перед тяжелой работой или хотя бы дать ему силы перед длинным днем с его всегдашней суматохой. Для последнего уже который век хорошо подходит прославившаяся овсянка, мода на которую пришла к нам с британских островов, хотя и не сильно укоренилась. Зато, кажется, несколько уступила позиции за столом традиционная у нас гречневая каша, незаменимая в первом случае. Оно и понятно, сейчас не так много людей заняты тяжелым физическим трудом, требующим калорийного «топлива». Ученый и помещик Александр Николаевич Энгельгардт, хорошо знавший пищу рабочего человека, которая, по его терминологии, должна быть «прочною» считал, что основу таковой помимо ржаного хлеба составляет гречневая каша, желательно «такая крутая, что едва ложкой уколупнешь». Он уверенно заявлял:

«Пища сделается менее прочною, если крутую гречневую кашу — самое любимое кушанье — заменить размазней, густой картофельницей, супом-крупником, хотя бы даже и с говядиной».

Причем, по наблюдениям этнографа С. Максимова, «настоящие едоки ни одного кушанья не потребляли без хлеба, ели даже кашу с хлебом».

Что гречка остается самым любимым блюдом могу тоже подтвердить спустя век. В армии, а служил я за полярным кругом, два дня в неделю, когда на обед подавали рассыпчатую гречку, заправленную тушенкой, считались у нас праздничными.

Люблю варить гречку в деревне. Беру пол-литровую банку

крупы и столько же воды, ставлю на несильный огонь до выкипания всей жидкости. Получается рассыпчатая каша. Заправляю сливочным маслом, и дочка, запивая ее молоком, готова жить на таком питании весь день, да и сам так делаю, разве что себе в кашу добавлю поджаренного с лучком сала, которое очень с ней гармонирует.

Там же хорошо сделать золотисто-желтую пшенную кашу. Для этого в эмалированную миску насыпаю пшено, заливаю его молоком и ставлю в вытопленную русскую печь. К обеду в миске густая, мягкая и вкусная масса с румяной корочкой.

Кстати, Мариэтта Шагинян писала, как в молодости попутчик-солдат рассказал ей, что в армии, еще царской, «каши (пшенная и гречневая) зовутся «блондинкой» и «брюнеткой».

Перловой крупе и каше из нее повезло меньше с народной любовью, в той же армии, уже в Советской, как только ее не называли уничижительно: и «кирзой», и «шрапнелью», но никак не «шатенкой». А ведь, по преданиям, «яшную (из ячменной крупы) кашу Петр Первый признал самою спорою и вкусною». Надо заметить, хорошо сваренная перловка, заправленная вволю салом или маслом, покажется изумительно вкусною неизбалованному человеку, особенно, если он полдня поколет дрова на морозе.

Уверен, что мало кто знает, а тем более пробовал кашу из ржи, единственного злака, практически непригодного для каш. Тем не менее богатые купцы в XIX-м веке любили побаловаться особой «зеленой» кашей из недозрелых ржаных зерен.

Гораздо более известна каша Гурьевская, изобретенная знаменитым гурманом, министром финансов старой России. Суть этого сладкого лакомства в том, что хорошо пропаренную манку перекладывают множеством пенок, снятых с топленого молока, добавляя при этом варенье, мед, изюм, курагу, орехи и пряности. Пожалуй, такая каша и без «каши» будет хороша.

Не сильно прельщает даже солдат овсянка. Не исключено, потому что варить-то ее надо на молоке, только тогда она теряет ничего не выражающую липкую пресность. По крайней мере овсянка для привычных до нее людей кажется необычайно вкусной, ее иногда невозможно испортить даже нежелательными добавками. Известный современный путешественник Тур Хейердал на своем плоту, пересекавшему Тихий океан, убедился в этом.

«Однажды утром, когда мы сидели за завтраком, шальная волна угодила в кашу и совершенно бесплатно научила нас тому, что вкус овсянки в значительной степени перебивает неприятный вкус морской воды».

Овес обладает одним любопытным свойством. Из овсяной муки, известной под названием толокно, можно получить съедобное «тесто», сделанное хоть на воде, а лучше на молоке, его вовсе не нужно запекать или варить.

МЯСО В РАЗНЫХ ВИДАХ

Как бы не уговаривали вегетарианцы всех и каждого отказаться от употребления мяса, человечество не внемлет их призывам. И вообще не так просто среди толп обыкновенных людей отыскать человека, который довольствуется исключительно растительной пищей. Лев Толстой и Бернард Шоу, которых любят ставить в пример пропагандисты вегетарианства, оставили после себя не так много последователей. Да и то среди них были такие, как, например Николай Лесков. Писатель поддался влиянию великого Толстого и почти превратился в «апостола всестороннего воздержания», но иногда не мог устоять и по старой привычке отдавал должное жареным куропаткам. На мясе «выросло» человечество и не отказывается от него. Как и в случае с зернами растений, люди научились обрабатывать туши зверей и тушки птиц множеством способов, используя практически все их части в производстве деликатесных продуктов. С другой стороны, разные народы установили множество запретов по отношению к конкретному виду животных и в значительной степени соблюдают их в век научно-технической революции. Некоторые же виды животных, преимущественно диких, навсегда исчезли со стола человека и вовсе не из-за низких гастрономических достоинств. Наоборот, гурманы до сих пор ценят изысканный вкус, скажем, рябчика, но уже никогда не увидят связки этой птицы в «охотном» ряду, впрочем, как и самого ряда. Остается им довольствоваться описаниями, оставленными предками, цитат из которых немало в рассказах этой главы.

29. Кусок мяса

Ричард снял крышку с другого блюда: там задымился кусок ростбифа… Я передвинул блюдо к доктору, и тот с уменьем, тонкими ломтями, начал отделять мясо и раскладывать по тарелкам. Но тут уже все стали хозяйничать. Почти перед всяким стояло блюдо с чем-нибудь. Перед одним кусок баранины, там телятина, и почти все au naturel (в естественном виде), как и любят англичане…

И. Гончаров.

«Попробуйте бифштекс из антилопы куду», — сказал Уилсон…

Э. Хемингуэй.

Человек попробовал кусок обжаренного на угля мяса раньше едва ли не всех продуктов. По крайней мере, хлеб он изобретал еще не одно столетие. Так что не отдать должное мясу, что за столом, что в рассказах об аппетитных вещах было бы неправильно. О других видах мяса и мясных полуфабрикатах речь пойдет в соответствующих местах — здесь же по преимуществу будет подразумеваться говядина. Пожалуй, за исключением Индии, во всех странах крупный рогатый скот дает самый весомый «вклад» в мясные лавки, что объясняется скорее всего изрядным весом животного, которое нагуляло его всего за год-другой, пощипывая травку за околицей.

Когда в пампасах Южной Америки появились привезенные из Европы коровы, они так быстро прижились на тучных пастбищах, что мясо скоро стало основной пищей тамошнего населения. По свидетельству Дарвина «гаучосы в пампасах целыми месяцами не берут в рот ничего, кроме говядины». Он наблюдал сам и ссылался также на другого исследователя доктора Ричардсона, что «они едят по сравнению с прочими очень много жира… что, когда человек долгое время ест одну только постную животную пищу, влечение к жиру становится столь неутолимым, что он может поглощать огромное количество чистого жира и даже

масла, не чувствуя тошноты».

Как видим, питаться одним мясом не так просто. В то же время мясо, как пища и источник животных белков для организма, для большинства населения земного шара остается недоступным и служит на столе символом достатка.

Ну, а символом богатства может послужить употребление парного мяса. Впрочем, такую возможность имеет скорее малоимущий пастух, чем зажиточный городской человек, живущий далеко от места забоя животного, ибо таковым мясо пребывает всего около часа, а после «свежинку» есть не рекомендуется, она должна созревать несколько суток в прохладном месте. Кстати, за неимением холодильника или ледника мясо можно положить в холодную проточную воду, что практикуют охотники и другие таежные жители.

Приготовить просто кусок мяса, чтобы он был сочным и вкусным, далеко не просто, как может показаться. Существуют особенности, знание которых не всегда помогает получить хороший результат. Известно, что специалисты в этом вопросе англичане, придумавшие ростбиф и бифштекс, последний и переводится с английского языка, как кусок говядины. В обоих случаях говядина жарится в собственном соку на решетке над сильным огнем без предварительного добавления соли и специй. Достаточно первобытный способ приготовления, чем он и хорош.

Надо заметить, что далеко не все так высоко ценят говядину, как англичане. Любопытно привести некоторые свидетельства по оценке ее вкуса в сравнении с другими видами мяса.

«Мы были разочарованы одним: мясо кайр и чистиков, даже медвежье, вкуснее говядины — она слишком пресна», — писал полярник Н. Пинегин.

В свою очередь Н. Пржевальский тоже высказывался по этому же поводу.

«Мясо дикого яка, в особенности жирного молодого самца или яловой коровы, очень вкусно, но все-таки хуже, чем говядина…»

Любопытную версию получения вкусного мяса приводит этнограф Л. Гейденрейх, правда, это относится к мясу северного оленя. Впрочем, это тоже травоядное и рогатое животное.

«Я никогда не ел такого вкусного оленьего мяса, как на Чукотке. Чукчи оленя не бьют, а душат удавкой. Приканчивают уколом ножа в мозжечок. Кровь не сбегает, вся остается в мясе. Оленину слегка не доваривают. Вкус удивительный, тонкий — вкус дичи».

Так как при убое быка или коровы получается за раз огромное количество мяса, которое не употребить и за несколько

дней, многие народы научились сохранять его, чаще всего, завяливая, подсушивая на солнце. Полоски сушеной говядины — чарки — хорошо известны гаучосам Патагонии. Перед употреблением они обжаривают чарки на костре. Они недаром таким способом готовят вкусное блюдо из своих запасов. Наш путешественник по Дальнему Востоку В. Арсеньев объяснил причину этого:

«Мы сушили мясо тонкими ломтями. Правда, оно занимало много места, и это не спасало его от плесени, но все же его можно было употреблять в пищу. Перед тем как класть мясо в котел, его надо опалить на огне; тогда плесень сгорает, и мясо становится мягким и съедобным».

А вот суданцы в прошлом веке поступали с сушеной говядиной по-другому. Скорее всего, сухой пустынный климат их родины позволял так использовать высушенное на солнце мясо. Они толкут его и делают из порошка соус для пресной каши из местного злака дурры. Причем «говядину они предпочитают верблюжьему мясу, но ставят ниже баранины». Обо всем этом сообщил в свое время известный А. Брем, путешествовавший в тех краях.

При всем уважении к приготовлению куска мяса обжариванием, дающим ему румяную корочку, предпочитаю, как это больше распространено в деревне, варить его. Главное, помнить, что нам нужно получить хорошее мясо, а не насыщенный бульон, поэтому кусок заливается кипятком и ставится на огонь. Кастрюля должна быть соразмерна куску, а вода только закрывать его. Огонь настолько малый, что кипение едва заметно. Пожалуй, за два часа работу не закончишь, а вот через это время уже можно забросить в кастрюлю разноцветную соломку из моркови, петрушки, сельдерея и, разумеется, лука.

Что касается гарнира к мясу, то можно подражать герою Хемингуэя, который «отрезал кусок бифштекса и, проткнув его вилкой, набрал на нее картофельного пюре, моркови и соуса».

30. «Верх поваренного искусства»

Не нужно съесть целую овцу,
чтобы узнать вкус баранины:
достаточно съесть одну отбивную.

С. Моэм

В средней полосе в настоящее время овцеводство не в почете. Это раньше говорили: «Овечка кругом человечка». Имели в виду, что зимой мужик выходил из хаты в овчинном полушубке, в такой же шапке, в валенках и вязаных из шерсти рукавицах. К этому можно добавить шерстяные носки и суконные штаны. Тогда без овцы просто нельзя было жить. Разумеется, не пропадало и мясо этого домашнего животного. Но почему-то баранина в наших краях не очень нравится даже людям старшего поколения. Возможно, причиной тому слишком тугоплавкий бараний жир. Вытащив вечером из остывающей печи горшок с тушеной бараниной, замечаешь, как жир застывает буквально на губах.

Наши деды не мудрствуя лукаво большинство блюд готовили по стандартному рецепту в печи. Баранина же, пожалуй, требует особенного подхода при приготовлении. К тому же она хороша с различными специями и приправами. Возможно, поэтому у нас до сих пор мало встречается почитателей баранины.

Не то на Кавказе и в других степных и горных местах. Там ее умеют отлично приготовить. Еще Пушкин во время своего путешествия в Арзрум писал:

«Скоро старуха приготовила мне баранину с луком, которая показалась мне верхом поваренного искусства».

Кстати, ценят и хорошо готовят баранину не только мусульманские народы, которые традиционно не употребляют в пищу свинину, а потому больше внимания уделяют другим видам мяса. Когда довелось быть в Тбилиси, тамошние друзья угостили такой бараниной, какую, пожалуй, пробовал и Пушкин.

Кулинарничали мужчины. По-моему, они просто сварили куски баранины с косточками и жиром, добавив специи и репчатый лук. Запомнилось, что луку для этого блюда они начистили полную кастрюлю. Подавали дымящиеся куски мяса на глубокой тарелке вместе с бульоном, посыпав сверху рубленой зеленью. Ели мы, подражая хозяевам, вприкуску с белым, очень пышным местным хлебом, макая его в бульон. Еда — пальчики оближешь! Трудно по-другому выразить впечатление.

Впоследствии сам не раз похожим образом варил баранину,

добавляя за неимением южных специй побольше луку, иногда морковь и конечно же черный перец, лавровый лист, гвоздику. В тарелке посыпал мясо и бульон мелко нарезанной зеленью петрушки. Хороший батон служил заменой кавказскому хлебу. Пальчики облизывал и дома. Даже теща, до этого пренебрежительно относившаяся и к баранине, и к поварским способностям зятя, не могла нахвалиться новым блюдом перед соседками.

Приведу свидетельство писателя В. Солоухина, который после путешествия по Дагестану, побывав в гостях у Расула Гамзатова, вспоминал:

«Молодые отварные барашки (особенно те части, где ребра) будут сниться мне и на смертном ложе».

Необычную особенность бараньего мяса обнаружил великий путешественник Н. Пржевальский. В своих путешествиях по пустыням и степям Центральной Азии ему приходилось подолгу питаться свежим мясом как домашних животных, так и диких. Он сделал вывод:

«Баранина всегда превосходного качества, а главное, никогда не надоедает, подобно другому мясу, даже дичине».

Монголы же знали это всегда. Пржевальский, описывая их быт и питание, записал оценку ими баранины: «Это такое лакомое для каждого номада, что, желая похвалить что-либо съедомое, он всегда говорит: «Так вкусно, как баранина»… Самой лакомой частью барана считается курдюк, который, как известно, состоит из чистого жира».

Кому-нибудь из нас нелегко проверить утверждение ученого. Для этого потребуется довольно долго есть только баранину, что сделать не так просто: нужно много денег и крепкое здоровье. Увы, к сожалению, баранину нельзя назвать легкой пищей, которую можно рекомендовать любому. Но вспомним совет английского писателя Сомерсета Моэма. Одна баранья натуральная или отбивная котлета не повредит здоровому человеку, решившему попробовать овцу на вкус. Такую котлету вырезают из спинной или поясничной части туши вместе с реберной косточкой и жарят на сковороде с разогретым маслом. Отбивную предварительно слегка отбивают, смачивают во взбитом яйце и обваливают в сухарях. Натуральную поливают соком, образовавшимся при жарке.

Кажется, очень гармонирует баранина с фасолью — недаром такое блюдо распространено на Востоке. Немаловажное его достоинство — сытность в сочетании с отличным вкусом, поэтому всегда существует риск переесть, даже если оно приготовлено на холостяцкой кухне без лишнего мудрствования. Фасоль я

замачиваю заранее, иначе не дождешься, пока она сварится. Варю ее вместе с нашинкованным луком и морковью, солю в самом конце варки, когда фасоль сохраняет еще чуть-чуть твердости. Кусочки баранины обжариваю в растительном масле на дне гусятницы, затем добавляю горячей воды, лук, морковку, петрушку и тушу около часа, а в конце добавляю фасоль. Остается следить, чтобы в последние минуты нахождения на огне все блюдо не превратилось в слишком мягкое месиво. Разумеется, в это время досаливаю и добавляю гвоздику и лавровый лист.

31. Мозговая косточка

Сегодня нас ждет еще новое блюдо: вместе с сырым мясом подают сырой мозг из костей оленьих ног. Это лучшее лакомство.

С. Обручев.

Уверен, мало кому предлагали в ресторане такое блюдо, как знаменитому герою великого Гоголя Чичикову. А подавали ему в трактире мозги с горошком — обычное кушанье в таких заведениях того времени.

Уверен, что почти каждый, при желании, может попробовать мозг из мозговой косточки, на основе которой хозяйки чуть ли не каждый день варят всевозможные супы. Кстати, некоторые такого желания не испытывают, правда, чаще всего дети. Постучишь за обедом прямо в ложку отверстием обрубленной кости да и слизнешь жирный мягкий комок — вот и все недолгое удовольствие.

Гораздо больше наслаждаются изысканным кушаньем те, кто сам разделывает заколотое животное, или кого угощают на месте такого события.

«Я не гурман, и, если хотите, можете мне не верить, но я утверждаю, что никогда не едал ничего более вкусного, чем горячие мозги из оленьих ног. Жирные и не слишком маслянистые, они не идут ни в какое сравнение с известными всем пресными коровьими мозгами. Вкус оленьих мозгов, этого изумительного блюда, просто нельзя описать».

Так сообщал читателям свои впечатления канадский путешественник Ф. Моуэт, исследовавший жизнь «людей оленьего края» и питавшегося с ними из одного котла.

Ему вторят другие исследователи. С. Обручев попробовал такую пищу и в Якутии и на Чукотке.

«На днях сын старушки убил дикого оленя, и сегодня все лакомятся оленьими ногами. Ободрав с них камус, отделяют мясо с голени и едят сырым — это считается лакомым блюдом. Потом добывают мозг и тоже едят сырым…»

Надо заметить, что и в первом и в другом случае скорее всего мозг потреблялся действительно сырым, но в то же время и горячим. Дело в том, что чукчи, прежде чем расколоть трубчатую кость, нагревали ее на огне, но вряд ли от этого ее содержимое успевало свариться в собственном соку.

По-видимому, головной мозг в похожих ситуациях чаще всего съедался вместе с головой, которую все-таки отваривали, хотя и не подавали с горошком. Михаил Пришвин, в начале XIX-го века посетивший кочевых казахов, оставил описание съедения барана гостями. Начинали с головы и мозгов.

«Голову раздробили, мозг выбрали в особую чашку, накрошили туда лука, подлили из котла жижи, поочередно опустили руки в чашку, достали по горсточке, вкусно ели, тут же смазывая жирными руками уздечки, нагайки и седла. Закусили, принялись за барана».

И писательница В. Алматинская рассказала, как казахи считают голову барана почетным блюдом, которое предлагают самым уважаемым людям.

Снова вернемся к Ф. Моуэту, который высоко оценил не только мозговые косточки. Он писал:

«Голова любого карибу вкусна в вареном виде, но головы оленят — самые вкусные. Иногда с них снимают кожу, но чаще всего варят вместе с ней. Это самое восхитительное мясо из всех видов оленины, причем наиболее лакомым кусочком считаются жировые отложения позади глаз».

Об этом же сказал и чукотский писатель Ю. Рытхэу. Речь идет тоже об оленьей голове.

«Голову гостю… Джон ел под его руководством оленью голову и должен был себе признаться, что до этого ему никогда не приходилось пробовать что-либо более вкусное».

Возможно, у домашней коровы действительно «пресные мозги — не очень вкусные. По крайней мере трудно найти похвалу им, в то время как от блюд из мозгов диких животных в восторге многие. Известный охотовед, писатель Л. Сабанеев тоже отметил это, хотя привел более сложный и традиционный для русской кухни способ приготовления блюда из мозгов.

«Также очень вкусен мозг лося, который в Соликамском уезде обыкновенно жарят на сковороде с приправой из яиц и пшеничной муки.»

Понятно, когда речь идет о крупных животных. Но оказывается знаменитые своими пиршествами патриции Древнего Рима изощрялась настолько, что требовали на стол и птичьи мозги. Правда, птица эта — самая крупная на земном шаре. Известный немецкий зоолог и страстный защитник природы Б. Гржимек с возмущением писал:

«Страдавший манией величия император Гелиогабал своим гостям мог подать к столу 600 страусиных голов, из которых полагалось выковыривать и съедать мозг».

Теперь, когда существуют страусиные фермы, страдающие

избытком денег могут тоже потешить свое тщеславие, конечно, не в таких масштабах.

Свиные мозги готовил по классическому рецепту из кулинарной книги. Думаю, они получились не хуже тех, что едал Чичиков в трактире. Сначала замочил их на часок, потом очистил от пленки и варил, залив холодной водой, около получаса после закипания вместе с парой ложек уксуса, солью, лавровым листом, перцем. Затем охлажденные ломтики, обваляв в муке, обжарил на сковородке в масле.

32. Деревенская колбаса

Она сердито и вместе с тем любовно отрезала ему тонкий, как бумага, ломтик (колбасы), и когда полковник его попробовал, он почувствовал отдающий дымком вкус проперченной свинины; этих кабанов откармливали в горных лесах желудями.

Э. Хемингуэй.

О любом из множества сортов колбас, что красуются на витринах гастрономов, нет смысла говорить: это прерогатива фабричных технологов, занятых массовым производством популярных продуктов. Не следует забывать, что это очень сложное дело хотя бы потому, что для «улучшения и обогащения» колбасного фарша, в него еще в шестидесятые годы добавляли плазму пищевой крови, цельное молоко и перегон, молочный белок, яйца, сахар, раствор нитрита натрия, а сейчас наверняка еще больший перечень самых хитроумных веществ.

Вспомнить же и рассказать о самодельной колбасе интересно уже потому, что при желании ее можно изготовить дома даже человеку, мало знакомому с кулинарным искусством. Правда, вряд ли много найдется желающих делать, больше будет таких, которые ограничатся одними мечтаниями.

Но потому она и называется деревенской, что ее делали там всегда и, надеюсь, делают до сих пор. Замечу, что условий для изготовления такого незаменимого по вкусу, возможности хранения и перемещения мясного изделия там намного больше, чем в городе.

Разумеется, в каждой деревне свои особенности, поэтому найдется много критиков, которые с полным правом заявят, что все делается совершенно не так. Они полностью правы и наверняка расскажут про другие способы, которых множество. Я же поведаю про один, хорошо мне знакомый. Колбасы, сработанной по-нашему, как делала моя мать, пришлось поесть немало, не раз довелось и принимать самое прямое участие в ее изготовлении.

Наша колбаса делается исключительно из свинины после позднеосеннего забоя, причем даже лучшая филейная часть туши, не говоря уж про всякие обрезки, идет на колбасный фарш.

Только окорокам и лопаткам уготована другая участь. Кстати, при таком подходе к распределению мяса кишок одного животного как раз хватает на партию колбас. Иногда этим же колбасным фаршем начиняли свиной мочевой пузырь, ненадолго клали под несильный гнет — к весне помимо колбас созревал и так называемый «киндюк», отличающийся от них только формой.

О подготовке свиных кишок говорить, видимо, не стоит. Можно только упомянуть, что они тщательно моются с солью, с каждой стороны снимается слой и в результате получается та прочная тончайшая пленка, которая после с подсохшего изделия снимается в виде этакой «папиросной бумаги».

Кажется, самое главное действо начинается именно тогда, когда мясо за два-три дня хорошо остудится в холодных сенях, созреет, но не успеет замерзнуть на слабом морозе конца ноября. Мясные обрезки в обязательном порядке будут с кусочками сала. Как абсолютно постная колбаса, так и слишком жирная проиграют в качестве по сравнению с той, где будет соблюден принцип золотой середины. Естественно, достигнуть этого в домашних условиях можно и нужно только лишь опытным путем. Всевозможные мелкие хрящики и пленки придадут готовой колбасе определенное своеобразие — слишком тщательно отдирать и выкидывать их вовсе не обязательно.

В последнее время фарш делается с помощью мясорубки с самой крупной решеткой: мелко рубленный фарш годится в котлеты, но никак ни на колбасу. Однажды мы с отцом, который всегда был недоволен этой малой механизацией, постарались и за вечер ножами превратили все мясо в самые мелкие кубики. Перестараться и ножом сделать фарш слишком мелким и при желании невозможно. А вот испортить его крупными кусками проще простого. Колбаса того года нам казалась особенно вкусной.

Пока стучат ножи или поскрипывает мясорубка, в остывающей русской печи подсыхают специи: перец черный, душистый, гвоздика, кориандр, тмин, лавровый лист. Чеснок сушить не надо, его мелко измельчают, опять же это лучше делать ножом.

Главное таинство — это заправка фарша солью и специями с последующим перемешиванием. Даже хорошая хозяйка, правда, подсыпая соль на глазок, волнуется в эти минуты и иногда пробует фарш языком. Надо заметить, что солить надо умеренно крепко, тогда колбаса будет лучше храниться и даже летом сохранит на разрезе приятный темно-рубиновый цвет. Но для жарки она почти не годится: слишком солона. Впрочем, жарят деревенскую колбасу только в течении нескольких недель после

изготовления. Ориентировочно на килограмм фарша требуется 35–40 граммов соли.

Хотя народная молва придает большое значение способу начинения фаршем кишок и даже истинно деревенскую лучшую колбасу называют «пальцем пиханая», на мой взгляд процесс «запихивания» на качество колбасы сильно не влияет, хотя, конечно, начинка с помощью мясорубки без ножей и трубочки в некоторой степени лишний раз сомнет фарш. Впрочем и чисто ручные методы страдают этим же.

Помню, как чинили колбасу в тонкостенную стеклянную воронку с острыми неровными краями, сделанную из отбитой верхней части стекла от керосиновой лампы. Кишку гармошкой полностью натягивали на трубку, а в страшную горловину осторожно клали фарш. Отец рассказывал, что еще раньше, когда и керосиновые лампы считались роскошью, конец кишки надевали на трубочкой изогнутое лычко, а фарш вручную протягивали до второго конца.

Теперь самая проста ручная мясорубка настолько ускоряет дело, что за неполный вечер вместо одного-двух тазов фарша появляется в них груда лоснящихся, в меру тугих, розовато-белых колбасных колец, традиционно связанных парами. Самое время вторую часть вечера употребить на пробу свежего изделия. Что чаще всего и делается. Одно кольцо кладется на сковородку, где оно расползается по периметру, и жарится, что называется, в собственном жиру. Самое обильное слюновыделение начинается, когда хозяйка разрезает еще шипящую темно-румяную колбасу на куски по числу участников трапезы, и аромат наполняет всю хату. Если кто задремал к этой поздней минуте на печке, этот запах, который хоть с ног и не сшибает, но с печи любого сгонит обязательно. И он после такого ужина скорее всего поспорил бы с писательницей Мариэттой Шагинян, которая восторженно писала всего лишь про сосиски, которые ей доводилось есть в Петербурге в начале двадцатого века.

«Таких вкусных сосисок я больше нигде не ела; они были прожарены до каштанового цвета, с черной корочкой, густо обложенные жареной кислой капустой, и, когда их накладывали на тарелки, шипя, обдавали вас горячими брызгами».

Готовые колбасы иногда сразу вывешивают в холодную кладовку и там они медленно подсыхают даже подмерзшие. Иногда их предварительно день-другой подсушивают у печки.

Не проблема съесть удавшуюся колбасу. Это можно сделать за немного дней и без сильной натуги. Но хочется растянуть это удовольствие и по времени, и по результату, поэтому пробный пир уже не повторится. Теперь, как лакомство, кусочек колбасы

будет появляться на сковородке со шкварками и луком или в мочанке или «пряженине». Не стоит и говорить, что весьма неплохо после мягкой шкварки вытащить из горячего жирного кулеша и толстенький бочонок колбаски.

Незаменим кусочек колбасы для быстрого приготовления легкого картофельного супчика, который мы называли бульончиком. В морозный зимний вечер, когда топится на ночь «грубка», хорошо поставить к огню чугунок с водой, нарезанной картошкой и куском колбасы. Специй не надо, разве что чуть-чуть соли: все есть в колбасе.

Сырой колбасу, наверное, можно есть и в день изготовления. Но лучше подождать хотя бы месяц. Твердые кружочки нарезанной с мороза колбаски — непременный атрибут стола, если за ним сидит гость. Вряд ли он не отдаст должное этому деревенскому изделию.

Тем более лучше всего есть колбасу сырой ближе к весне и летом. К тому времени она высыхает, становится твердой и по-прежнему остается вкусной, даже если и пожелтеет слегка сверху, что с хорошей колбасой происходит чуть ли не к сентябрю.

Нет ничего лучше взять с собой в дорогу кусок домашней колбасы. Только ее не съешь втихомолку под видом примитивного бутерброда в вагоне. Как мускус, который по восточной пословице, говорит сам за себя, так и колбаса заявит о себе своим запахом — останется один выход: поделиться с попутчиками.

Почти так же в грузинских селах делают известные купаты, только традиционно ограничивают их размер — напоминают они величиной и формой подковку. В качестве особой специи в фарш добавляют зерна граната либо барбариса и съедают купаты чаще всего поджаренными, горячими.

33 Языковые барьеры

На пирах римского императора Лукулла считалось необыкновенно лакомым блюдом кушанье, приготовленное из мясистых, сочных языков фламинго.

А. Брем.

Не каждый, видимо, сможет их преодолеть, когда придется осваивать, то есть пробовать «новые языки». Например, язычки фламинго. Ни мне, ни вам, скорее всего, не удастся это сделать, но и нет уверенности, что мы преодолеем нашу природную осторожность, пробуя неведомое блюдо.

Его попробовал в Баку писатель XX-го века И. Соколов-Микитов. И сказал:

«Из языков фламинго приготовляют кушанье для римского папы. Я съел сам три языка (очень вкусная штука!), но, видимо, у пап римских желудок более привычный. Два дня я страдал расстройством».

Как видим, опасаться есть основания.

Язык всегда считался деликатесом. Все исторические книги сообщают, как избивали в Северной Америке бизонов и ничего не использовали от этого нелегкого труда, кроме языков больших травоядных животных. Изымали самую лучшую часть, тысячную по весу в сравнении со всей тушей.

Можно спорить, какая часть убитого животного самая вкусная. У разных народов есть на это свое мнение, но все же язык всегда занимает одно из первых мест. Конечно, в первую очередь имеется в виду язык крупного животного, из которого может получиться хотя бы несколько порций к праздничному столу. За другим столом есть, к примеру, заливной говяжий или свиной язык редко кому удается. Правда, в шестидесятые, семидесятые годы во всех гастрономах лежала прекрасная языковая колбаса, по цене сравнимая с знаменитой докторской — вполне доступная для каждодневных бутербродов. Привлекала она внимание толстенькой оберткой из белого сала и темными квадратиками рубленого языка на срезе. Стоит ли говорить, что вкус ее был отменный.

Кажется, ни у кого еще не поднялась рука жарить язык, и, наверное, не потому, что с вареного легче снять кожу. Просто жаль «сушить» раскаленным жиром нежную сочную мякоть языка.

Его варят, причем довольно долго, крупный говяжий — около четырех часов. Коренья, лук и соль добавляют в конце варки. Язык следует сразу же вынуть из отвара, обдать холодной водой и снять кожу. Хорошо после этой операции снова прогреть его в отваре и там же остудить. Можно съесть холодные ломтики языка сразу, например, с хреном в сметане, но можно и залить его желе, сделанном на полученном бульоне с желатином.

Понятно, когда на стол попадает говяжий или свиной язык. Не удивит язык оленя, тем более северного, разве что своей ценой. В Финляндии в первоклассных ресторанах его подают «со сморчками в сметане под соусом «мадера».

А вот соловьиные язычки — это уже нечто настолько эфемерное, что невозможно поверить в их пригодность для еды. Не исключено, что известный критик Д. Писарев ради красного словца упомянул их в полемической статье.

«Никакие соусы из соловьиных язычков… не могли заглушить в них неукротимого стремления действовать…»

Рыбьи языки — это уже предмет посущественнее, особенно если извлекать их из сазана, достигающего порядочного веса. О них уже совершенно конкретно писал в XIX-м веке знаток рыб и рыбного промысла Л. Сабанеев.

«Мясистые сазаньи языки на юге считаются лакомством, и еще в прошедшем столетии, по свидетельству Фалька, в Астрахани их мариновали в уксусе и отправляли в Петербург.»

Ну, и вполне реальными были когда-то на столах бараньи язычки. Свидетели и участники трапез, на которых подавали и этот деликатес, записали для истории свои впечатления. В. Гиляровский ограничился простым перечислением блюд, которыми его угощали в казачьей семье на Дону.

«Сели за ужин, ели после разных закусок лапшу из индейки, жареных кур, баранину жареную, соленые бараньи язычки, пшенную кашу с молоком и на закуску по полной тарелке взвара, т. е. компота из свежих персиков, груш, яблок и вишен…»

Мариэтта Шагинян оставила более подробное описание именно бараньего языка.

«Небольшой бараний язычок приготовлялся и в копченом виде, и в маринованном и был необычайно вкусен, особенно копченый, буро-алого цвета, когда с него аккуратно срезали кожицу и резали на тоненькие ломти».

Думаю, редко кому из наших современников удастся преодолеть множество почти непреодолимых барьеров и насладиться копченым бараньим язычком. Про фламинговые и мечтать не стоит.

34. Сало, оно и в Африке сало

Балодил отрезает кусок бекона и тонким пластиком кладет его на хлеб. Розовое сало, пророщенное слоями мяса, выглядит необыкновенно аппетитно…

Д. Нагишкин.

Несмотря на многочисленные шуточки и анекдоты, украинцы на зависть многим уплетают себе сало и не обижаются на шутников, не понимающих его вкуса. Естественно, человек, поевший вволю сала с хлебом да чесночком или лучком, становится сильным и добрым, понимающим юмор.

На серьезном Западе без всяких шуточек давно началось гонение на сало за избыток холестерина, который ничем другим не вымывается из сосудов, как доброй горилкой. Понятно, горилки у них нет, так и сало не хотят есть.

Но шутки в сторону. Правы диетологи, утверждая, что соленая жирная свинина не каждому идет на пользу. Да и тот, кто от нее чувствует прилив сил, должен помнить об умеренности. Тем не менее, многие люди, и не только на Украине, по-своему перефразируют известную пушкинскую сказку и говорят, что «лучше тридцать три года питаться свежей кровью, чем триста лет — падалью», имея в виду под кровью доброе сало, а под падалью — протертые овощные супчики. А прилив сил от этого продукта чувствуют те, на чью долю выпадает тяжелый физический труд. Мой деревенский в преклонных летах сосед любит вспоминать, как пошел он косить, позавтракав молочным супом, и как пришлось ему через час вернуться домой, навернуть пласт сала с хлебом и потом уже работать в полную силу до вечера. Подтверждение его словам я нашел в «Письмах из деревни» ученого-химика, писателя и помещика А. Энгельгардта, который хорошо знал тяжелую крестьянскую работу и особенности питания рабочего человека. Он писал:

«Мужик главное значение в пище придает жиру».

Рассказывая об интеллигентном человеке, который всерьез работал на тяжелейшей работе по раскорчевке, он приводит его наблюдения над самим собой.

«Съедая за завтраком кусок жареного, хотя и нашпигованного тетерева, он не мог столько сделать — скорее уставал, более отдыхал, — сколько делал, когда съедал за завтраком кусок

жирной свинины или даже просто кусок свиного сала».

А мой сосед и теперь любит поужинать холодным свиным салом с лучком, хотя уже не работает в полную силу по возрасту. Понятно, что он, как выражался Энгельгардт «на своей кишке испытывает», что ему нужно. Не так давно австралийские медики объяснили такое поведение. Установили, что увлечение обезжиренными продуктами может привести к серьезным заболеваниям из-за нехватки в организме витамина Е, железа, цинка и калия. Мужчины должны обратить внимание на цинк, о нем говорится в соответствующим «мужском» рассказе.

Ценят сало не только деревенские мужик, хорошо знают его силу полярники и альпинисты, которым на морозе надо идти вперед, вверх с неподъемными рюкзаками на спине.

Сало солят в деревне просто. Насыпают на дно дежи слой соли крупного помола и на него шкуркой вниз укладывают круг, вырезанный из распластанной свиной туши, освобожденной от скелета и мяса. В центре, что соответствует спинной передней части, толщина круга может быть и в четыре пальца — ширина ладони, — и больше. Хотя хозяин гордится этим, такое сало, лишенное мясных прослоек, кажется слишком жирным и бывает несколько жестковатым. Опять насыпается слой соли, под следующий круг, если удастся его выкроить, или под разные куски обрези, уложенные тесно друг к другу. Раньше чаще всего никаких специй в сало не добавляли. Разве что посыпали тмином. Выстаивало оно до весны, просаливалось, не впитывая излишка соли, не портилось летом, когда тепло становилось и в кладовке или погребе.

Позднее появились новые, более современные технологии засолки. Поначалу хозяйки с опасением присматривались к новшеству, но скоро убедились даже в определенных его преимуществах. Резали свежее сало на подходящие куски, натирали их солью и проталкивали плотно в горлышко трехлитровой банки. Добавляли соли и сверху. Закатывать не требовалось, просто закрывают.

Доводилось есть сало украинское, венгерское, которое в процессе засолки хорошо выкачивают в красном перце. Эти виды сала состоят практически из одного жира, он чувствуется в сырых ломтиках и хорошо вытапливается на сковородке, но есть такой продукт сырым не очень вкусно.

Намного лучше так называемое сало или грудинка по-крестьянски. Проще всего сделать ее самому. Обычно на рынке выбираю свежий прямоугольный пласт пальца в два толщиной боковой части туши, у которого скорее всего будет парочка розовых мясных прослоек. Дома тщательно соскабливаю все

соринки и с сала, и с шкурки. Затем натираю солью, тертым чесноком, тмином, толченым кориандром и лавровым листом. Созревает кусок в полиэтиленовом пакете в холодильнике недели две, а то и одну, если «очень кушать хочется». Позднее можно переложить сало и в морозилку, чтобы можно было острым ножом нарезать крепкие и очень тонкие ломтики, буквально тающие во рту в прикуску с свежим черным хлебом.

Пожалуй, сало — самый ходовой продукт, когда надо сытно перекусить на скорую руку, особенно после рюмки водки, в поле, в лесу, на охоте, в дороге. Думаю, сгодилось бы оно и в Африке.

35. Окорока на стропилах

А если рыба любая и мясо соленое вялены, вывешивать их по весне, и как только обветрилось, значит, поспело, тогда со стропил собирать да переносить в сушильню…

Из «Домостроя».

Действительно, по весне, когда еще частенько тянет с полночной стороны холодный сиверко, в деревне под каждой крышей висят окорока — «севреют», значит, подсыхают, дозревают не на солнце, но на ветру, как зрели и сотни лет назад. Глядишь, через пару недель, когда снесут окорок в кладовку и надолго повесят на шестике под потолком, хозяин длинным острым ножом отхватит кус, который будет украшать пасхальный стол.

С ноября до апреля и дольше готовится почти без участия человека эта старинная деревенская еда, которая после этого уже не нуждается ни в какой кулинарной обработке. Нарезай себе хоть тонкими, хоть и «бедняцкими» в палец ломтями и ешь с хлебом, приправляя хреном. Правда, иной раз самые влажные кусочки, отрезанные от кости в середине окорока, хозяйка поджарит с яичницей, но станут они твердыми и солеными. Бунин писал, как его герой «ел страшно соленую ветчину, и челюсти у него ломило от бесплодных усилий разжевать эти жареные брусочки».

В ноябре, а то и в декабре солят окорока. Возможно, в других местах заготавливают впрок таким способом и свиные лопатки, куски корейки, грудинки, но у нас только окорока. Дня через два-три после забоя и разделки туши достаточно охладившийся, но не замерзший окорок я начинал готовить к посолу. Вывесить весной криво, угловато, кое-как «обкорнаный» ножом окорок — значить выставить себя, как хозяина, на посмешище. Он должен быть «как яичко», по привычному сравнению старушек. Для этого и ходишь возле него с острым ножом и сглаживаешь все неровности после того, как удалил остававшийся кусок кости и открыл белый «шарик» сустава. Сальные обрезки с кусочками мясца не пропадут, пойдут в перетопку на шкварки или в колбасу. Голяшку не отрезают, после на нее накидывают петлю из крепкого шпагата, за которую окорок подвешивают: после просолки ему не

годится лежать.

Кадку или дежку мать готовила, мыла заранее — остается посыпать на дно изрядный слой крупной соли. Никакие специи для окорока у нас никогда не применялись. И сам окорок натирается солью, а потом еще обсыпается сверху после укладки его на соляное ложе на дне дежи. Второй таким же образом кладется на нижний, если другой деревянной посуды нет. Чтобы они просолились равномерно, теперь придется периодически менять их местами. Но это будет позднее — пока можно оставить окорока в покое, пока будем долгой зимой варить в супах и щах косточки и жарить «подчеревок» — брюшную часть.

Ближе к марту нижний окорок уже будет лежать в образовавшемся густейшем соляном растворе — переворачивать оба теперь надо чаще. Наконец, после первых проталин наступает время вывешивать окорока на стропила — под крышей у стены.

В это время, правда, не всегда устраивали коптильню. Кто-нибудь под это дело предоставлял баньку, топящуюся по-черному. Окорока туда сносила вся деревня, под руководством владельца бани по очереди следили за дымом и караулили: как никак добра много собирали в одном месте. Дым давали слабо тлеющие ольховые дрова. Для аромата подбрасывали можжевеловые веточки. У хорошего специалиста окорок получался темно-золотистого цвета, у посредственного — окорок становился угольно-черным.

В кладовке, где с каждым днем становилось теплее ближе к лету, початый окорок «таял», но не от жары. Каждый член семьи помимо хозяйки норовил, прихватив ножик, выглядеть снизу у окорока местечко, где мяска побольше, а кость не мешает ходу ножа. Вскоре оставался один изогнутый мосел, слабо прикрытый сверху шкурой. Тогда уже хозяйка снимала его, очищала от кое-где позеленевших лохмотьев и варила с этими старыми костями картофельный суп, своеобразный вкус которого тоже нравился всем. Окорок в «дохолодильниковую» эпоху был незаменимой и качественной весенне-летней мясной едой, на которую особенно бедно это время.

Любопытное сообщение промелькнуло в прессе на стыке тысячелетий. По неизвестным причинам НАТО согласилось финансировать научно-практические исследования по усовершенствованию способа приготовления знаменитой испанской ветчины «хамон». В этой стране с потолков многочисленных закусочных свисают копченые окорока, приготовленные по местной технологии. Окорок вымачивают в рассоле, а потом под прессом выжимают всю влагу и вешают его в прохладном месте на долгое, до трех лет, созревание. Продукт

получается высокого качества, но военных не устраивает такое длительное ожидание — они хотят ускорить процесс. Скорее всего, без потери особенного вкуса ветчины это им не удастся: кулинарные секреты не всегда поддаются научному анализу.

36. Кровь на столе

«Значит, бифштекс с кровью», —
повторил GrandMaestro…

Э. Хемингуэй.

Не пугайтесь. У нас не увидишь ее даже в бифштексе. Единственно, кровяная колбаса, имеющая на срезе цвет запекшейся крови, бывает у нас на столе, да и то в будничной обстановке, а не на праздник.

Как уже говорилось, в еврейской кухне она вообще вне закона — мясо перед приготовлением должно быть максимально обескровленным. Для этого животное не только режут особым способом, но и вымачивают потом мясо, обсыпают солью, смывают водой. Да и у нас принято, чтобы кровь хорошо стекла из туши, тогда мясо будет светлее и вкуснее.

Правда, кровь тоже не пропадает. Естественно, горожане не имеют представления, как с ней обращаться. Деревенские же хозяйки собирают кровь зарезанного животного для изготовления кровяной колбасы — кровянки.

Казалось бы готовить просто и, поджарив до румяной корочки, съешь с аппетитом, но если проделать все операции, то возни будет много. Не так просто собрать, не пролив, кровь. Про кишки для оболочки и говорить нечего: подготовить их, почистить, избавить от запаха возьмется далеко не каждый. Остальное — уже мелочи, но и на них уходит масса времени. Так что не надо думать, будто старательно приготовленная в домашних условиях кровянка должна стоить дешево и использоваться на корм кошкам и собакам.

Теплую еще кровь взбивают метелкой, на которой остаются сгустки. Очищенная от них она долго сохраняется — можно успеть приготовить все остальное. Для фарша годятся обрезки свинины от шеи, горла, свиная шкурка, сало, в высокосортную колбасу добавляют один или два языка. Все это, прежде чем измельчить, обваривают. Недолго варят и начиненную колбасу. Если в прокол вытекает светлая жидкость, она готова, если кровяная — надо варить еще.

Обычно в деревне делают колбасу с крупой. Например, на килограмм крови берут около полукилограмма свиного сала, и столько же в сумме разваренной перловой крупы, пшеничной муки, овсяных хлопьев, поджаренного лука. Перловку варят не меньше четырех часов.

Что касается бифштекса или еще более знаменитого ростбифа — английских мясных блюд, то там не увидишь крови, хотя в обиходе часто им приписывают такую славу. Просто по-настоящему приготовленный ростбиф, для которого нужен единый кусок говяжьей вырезки весом не менее трех килограммов, не проткнутой вертелом, чтобы сохранить сок, после обжаривания на гриле не проваривается в центре и имеет на срезе ярко-розовый цвет свежего мяса.

Пожалуй, из близких нам народов только поляки готовят настоящее обеденное блюдо с добавлением крови — чернину. Причем они используют кровь птицы — гуся или утки. Для приготовления чернины потроха гуся (или двух уток) варят на медленном огне. Отдельно в небольшом количестве воды отваривают с сахаром и пряностями сухофрукты: чернослив, яблоки, груши. Фруктовый отвар и бульон (берут поровну) смешивают с мукой и кровью и этой смесью заливают потроха и фрукты. Добавляют соль, уксус, майоран и осторожно кипятят так, чтобы кровь не свернулась.

Из истории известно, что древние угро-финские народы употребляли сырую кровь северного оленя, смешанную с молоком. Точно так же до сих пор живущее «на другом краю света» африканское племя масаи употребляет свежую молочно-кровяную смесь, только кровь берут, надрезая вену на шее коровы. После крещения финны и эстонцы перестали употреблять сырую кровь, но вообще от нее не отказались. Теперь под названием пальтен у них известно национальное блюдо, которое готовят следующим образом.

Кровь теленка процеживают и взбивают с молоком и маслом, а затем замешивают на ржаной муке тесто, в которое добавляют лук и соль. Запекают его на сковородке так, чтобы поученная запеканка имела «сырой и рыхлый» вид.

Опыт многих народов показывает, что кровь прекрасный продукт — терять его, значит, поступать расточительно.

37. Охотничьи деликатесы («Снедные» звери)

Мы разложили огонь, освежевали козулю, изжарили на вертеле печенку и порядочный кусок мяса, а еще теплую и сырую почку превкусно съели зверовщики и благодарили меня за убоинку.

А. Черкасов.

«Кому вздумается набивать себе брюхо рыбой в ноябре, когда на кухне полно опоссумов, индеек и белок?» — сердито проворчал старый Баярд.

У. Фолкнер.

Термином «снедные» очень удачно воспользовался Александр Черкасов — великий охотник, писатель, да и кулинар неплохой. Думаю, объяснять его смысл нет надобности.

Смело скажу, что большинство из этих деликатесов никогда не попробует человек, не занимающийся охотой или не связанный с таким сильной дружбой. Более того, не всякий охотник может сказать, что ему доводилось есть, например, рысятину. Во многих лесах рысь стала редким животным — там добыча этой кошки запрещена. Да и вообще добыть рысь, это не зайца подстрелить: много надо походить, а то и ночевать в зимнем лесу. К тому же был случай, когда охотники совсем уже собрались жарить мясо, похожее на телячье, да вовремя спохватились, отнесли на проверку, а после все и выбросили зараженное личинками паразитов добро. Но то, что рысятина съедобна и вкусна, охотники хорошо знают от своих коллег, давно испробовавших отбивные из нее. Кстати, съедобна и более крупная американская кошка — пума. Чарлз Дарвин записал свои впечатления после того, как попробовал мясо этого зверя.

«Мясо у нее очень белое и вкусом удивительно похоже на телятину.»

Прошло время промысловых заготовок рябчика, тетерева, болотной красной дичи, перепела. Когда-то тушками этих птиц был завален знаменитый Охотный ряд в Москве, теперь же охотник, добывший парочку вальдшнепов или пяток бекасов, не

понесет их на рынок, в предпочтет угостить редким блюдом друзей. Мясо лося, кабана, даже оленя пока еще является товаром, его без труда отыщешь в дорогих ресторанах, но этим перечислением далеко не исчерпывается список всего того съестного, что можно добыть охотой. Да и ту же парную печенку, зажаренную на костре, там не подадут ни за какие деньги. Впрочем, стоит начать с самых распространенных «диких» деликатесов.

Достоинство лосятины, в сравнении с похожей на нее говядиной, заключается в привкусе дичины, что связано с особенностями питания этого самого крупного из оленей, который в основном потребляет листья и ветви деревьев, а зимой практически живет на одной сосновой хвое. В то же время, мясо его сухое, постное, нуждается в маринновании и шпиговании свиным шпиком, правда, относится это к мясу взрослых животных. Сабанеев оставил мнение о вкусе молодых лосей.

«Молодые телята имеют очень вкусное и сочное мясо, которое и ценится несколько дороже, но всего вкуснее верхняя губа сохатого, из которой в Соликамском уезде обычно делают студень, в Богословске покупают ее по 50–80 копеек серебром, маринуют в уксусе с пряностями и подают для закуски».

Мясо косули нежнее и вкуснее, но и оно требует обработки и умелого повара. Существуют особые, охотничьи способы быстрого и эффективного приготовления дичины в походных условиях. Об одном из них, который знал его друг проводник, рассказал знаменитый путешественник В. Арсеньев.

«Вечером Дерсу особым способом жарил козулятину. Он выкопал в земле яму размером 40 см в кубе и в ней развел большой огонь. Когда стенки ямы достаточно прогрелись, жар из ямы был вынут. После этого гольд взял кусок мяса, завернул его в листья подбела (белокопытника длановидного — Petasites palmata Asa Grau) и опустил в яму. Сверху он прикрыл ее плоским камнем, на котором снова развел большой огонь на 1,5 часа. Приготовленное таким образом мясо было удивительно вкусно… Снаружи козулятина покрылась красновато-бурой пленкой, но внутри была сочная…»

Жаркое из благородного оленя всегда считалось особенным, рыцари и всякого рода князья прославили его на своих пирах после воинских побед и охотничьих удач. Но они вряд ли знали, что самая ценная часть оленьей туши ее короткий хвост. В дальневосточной тайге Арсеньева убеждали в этом.

«Вечером Дерсу угостил меня оленьим хвостом. Он насадил его на палочку и стал жарить на углях, не снимая кожи. Олений хвост (по-китайски лу-иба) представляет собой небольшой мешок,

внутри которого проходит тонкий стержень. Все остальное пространство наполнено буровато-белой массой, по вкусу напоминающей не то мозги, не то печенку. Китайцы ценят олений хвост как гастрономическое лакомство».

Речь пока идет об общепризнанных с кулинарной точки зрения диких животных. Разве что осталось сказать еще про зайца, которого когда-то не ели на Руси, считая поганым. Заяц давно реабилитирован, и, наверное, зайчатина — самая распространенная ныне дичина из попадающих на стол.

Чего не скажешь про белку. А ведь этот грызун, в урожайный год питающийся почти исключительно кедровыми орешками, не может быть невкусным. Действительно, опытные охотники заявляют, что белка вкуснее прославленного рябчика. А герой мансийского поэта, писателя Ювана Шесталова мечтал о знакомом с детства лакомстве.

«Он хотел только еще раз ощутить ни с чем не сравнимый вкус беличьего мяса… Ее нежным мясом лакомились дети охотника».

Если уж и раньше у нас не зарились на такой небольшой «кусочек мяса», то в наше гуманное время симпатичному шустрому зверьку не грозит попасть в котел. А вот бобра нет-нет да и постигает такая участь. Охотники, помня еще лестные отзывы средневековых монахов о кулинарных достоинствах его мяса и особенно о несравненном вкусе его хвоста, не выбрасывают тушку, добытого ради шкурки зверька. Считается, что мясо надо отделять от костей, которые якобы придают ему неприятный запах.

Охотники и путешественники употребляли в пищу и других, порой экзотических зверей. Например, Н. Урванцев, исследуя Северную Землю, вынужден был питаться в основном добытым на охоте мясом.

«Пробовали мы и мясо белух, но нам оно не понравилось — слишком водянисто. Зато из плавников и хвостов выходил превосходный студень. Основа нашего питания — жареное во всех видах медвежье мясо и тюленья печенка».

Вряд ли кому уже придется «жить охотой» подобно первопроходцам прежних времен, но многие, в первую очередь охотники, сами задержатся в лесу на лишний день, чтобы хоть немного испытать особенную прелесть походной жизни, о чем так давно писал Дарвин.

«Когда стемнело, мы развели костер под сенью маленькой бамбуковой беседки, изжарили чарки (полоски сушеной говядины), выпили мате и чувствовали себя превосходно. Есть какая-то невыразимая прелесть в такой жизни на открытом

воздухе».

Таким романтикам не помешает совет Черкасова, не раз ночевавшего у костра в тайге, который он давал вместе с кратким рецептом охотничьей мясной похлебки.

«Мы выпили, нарезали кусочками свежей изюбрины, положили в котелок и повесили его на таганчике (жердочка на двух вилашках), а когда вода стала кипеть, то пустили в него мелких сухарных крошек, перцу и заправили сметаною, взятою с собой в маленьком туясочке (посудина из бересты)…

Конечно, многие довольствуются и холодной закуской; почему и не так? — о вкусах не спорят; а по-моему, никакая закуска не доставит того удовольствия, как хорошая скороварка; берите с собой только котелок да ложки — и скажете десять спасиб; особенно вечером, если поедете на ночевую да попадете под холодную погоду, тогда никакой чай не заменит похлебки.»

38. Пернатая дичь

Суп из свежих дрофиных потрохов действительно получился незабываемым: жиру — не продуешь, а потроха и особо — печенка показались мне не менее нежными и вкусными, чем прославленные налимьи.

Е. Пермитин.

Никто уже не станет лучшим знатоком пернатой дичи, с охотничьей и кулинарной точки зрения, чем был старик Аксаков. Потому что никто уже не увидит того обилия диких птиц и не поохотится на них, как это удавалось не одному ему в его веке. Остается только поблагодарить классика за великолепные «Записки охотника Оренбургской губернии», в которых он, помимо всего остального, не оставил вниманием и кулинарные достоинства своей разнообразной добычи. Практически каждую охотничью птицу он оценил и по вкусу ее мяса. Характеристики эти в основном были положительными: иначе и не стоило бы добывать ту, которая не годится в котел. В отличие от зверей, многих из которых добывают ради шкуры, охотничьи птицы все относятся к категории «снедных».

Знал Сергей Тимофеевич и как лучше приготовить любую птицу, тем более из категории «аристократической». Последним он посвятил специальную главку «О вкусе мяса и приготовлении бекасиных пород». В частности он написал:

«Бекас, дупель и гаршнеп, вместе с вальдшнепом, известны всем гастрономам необыкновенною деликатностью своего вкуса… Основываясь на том, что они питаются единственно корешками растений, их готовят непотрошенными: честь, которой не удостаивается никакая другая дичь, кроме дроздов, из уважения к ягодной пище… Я осмелюсь предположить, что мясо бекасиных пород много обязано своею славой тому, что их жарят всегда непотрошенных, всегда в кастрюлях, завернутых в ветчинное сало или в напитанную им бумагу.»

Хотелось бы напомнить людям, далеким от природы, что самый крупный из этих куликов вальдшнеп в «живом» весе тянет приблизительно всего 300 граммов, дупель — 200, бекас — 100, а гаршнеп чуть побольше пятидесяти. Можно представить, что «перекусить» жареными гарншнепами намного сложнее, чем не

колотыми орехами, даже если случится невероятное — добудешь их десятки. Потому-то охотники из простых ценили более весомую пернатую дичь. И великие правители древности отдавали дань уважения крупным птицам. Узбекский властитель и поэт XVI-го века Бабур не мог не отметить достоинства фазанов, которыми прославлена его родина. Он писал:

«Фазаны неимоверно жирны; рассказывали, будто четыре человека, приступив к фазану с приправой, не могут его прикончить».

Видно, что и сам писатель не очень верил такому — предпочел сослаться на анонимного рассказчика. Действительно, вряд ли четыре хороших едока не осилят фазана, который по облику и весу сравним с курицей, разве что приправа была слишком хороша и обильна.

Все птицы семейства куриных ценятся в кулинарии, но особенная слава досталась пестрому лесному петушку — рябчику. У него одного мясо — белое. Снова приведу оценку Аксакова.

«Белое мясо рябчиков, нежное, здоровое и хотя несколько сухое, но превосходное вкусом, известно всем; внутренность его и ножки несколько горьковаты, что особенно уважается гастрономами».

Ныне далеко не всем известны жареные рябчики, хорошо еще пока дикие утки не считаются недоступной редкостью, какой давно они стали кое-где в Европе. Вспомним героя Хемингуэя — итальянца, который говорил о себе и своей семье, когда ему подарили несколько штук дичины:

«Нам еще не приходилось есть диких уток — они ведь дорого стоят, такое лакомство не для нас. Но один сосед рассказал, как их готовить, а потом мы вместе с этими соседями их и съели. Ну до чего же вкусно! В жизни не думал, что на свете бывает такая еда! Возьмешь в рот кусочек — ну просто сердце тает!»

Наверняка эмоциональный итальянец несколько приукрасил свои впечатления.

Водоплавающая дичь не вся равного достоинства. Если речные утки ценятся высоко, то этого не скажешь об их нырковых породах и многих других водных птиц из тех, которые питаются рыбой: слишком отдает их мясо неприятным для нас рыбьим жиром. Правда, охотники с некоторых из них снимают перья вместе с кожей и слоем жира, после чего вымачивают тушку в маринаде, и она становится вполне пригодной к употреблению. Впрочем, может быть все дело вкуса, ведь писал же А. Брем про жителей Судана:

«Туземцы ценят мясо пеликана наравне с бараньим, однако мясо баклана считают выше. Последнее чрезвычайно жирно,

отзывает ворванью и для нас несъедобно. Но арабы не обладают особенно утонченным вкусом и думают: что все что жирно, то и хорошо».

Действительно, жирная дичь, правда, привычная нам, очень вкусна. Довелось самому убедиться в этом после удачной охоты весной на пролетных гусей. Добытого белолобого гуся пару часов продержал в подкисленной уксусом воде, затем четыре часа запекал в духовке, начинив предварительно гречневой кашей с кислой капустой. Температуру давал совсем небольшую, иначе шкурка начинала дымиться. Гусь лежал на глубокой чугунной сковородке, которая к концу заполнилась вытопившимся жиром. Вместе с дочкой начали пробовать гуся горячим да так увлеклись, что могли далеко не вчетвером его «прикончить», но вовремя остановились.

Возвращаясь к вопросу вкуса, следует учитывать и традиции. Хотя даже Е. Молоховец в своей знаменитой кулинарной книге хвалила пироги с молодыми грачами или жаворонков в пергаменте, мало кто решится воспользоваться ее рецептами. Не в наших традициях есть черного и вездесущего грача, похожего на презренную ворону. Жаворонков же, так радостно славящих весну, просто жалко стрелять. Уж лучше довольствоваться привычной кряквой да чирками, добыть несколько да потом сварить прямо в поле так, как рекомендовал Черкасов. Этот практический рецепт достоин того, чтобы привести его дословно.

«Варили охотничьи щи или калью из свежих уток. А что может быть лучше такой похлебки на воздухе!..

Нужно очищенных и опаленных на огне уток разрезать на мелкие кусочки, сложить их в котелок, прибавить немного репчатого луку, мелко нарезанной картошки и посыпать крошками или тертым белым хлебом, затем посолить, залить водой — и на огонь. Тут не нужно, чтоб огонь был велик, а напротив, надо варить на прогорелом костре, над грудкой раскаленных углей, и только по мере надобности подкладывать около котелка мелких дровец, чтоб только поддерживать небольшой живой огонек… Лишь только вскипит похлебка, нужно тотчас отливать из котелка поварешкой немного жидкости в особую посудину, чтоб не давать котелку всплывать. Затем уже варить на медленном огне, или, как говорится, на жару, чтоб жидкость не сильно кипела, а упревала, и в это время чаще помешивать в котелке. Когда жидкость повыпарится, нужно отлитое раньше обратно вылить в похлебку. Такое отливание в случае сильного кипения и доливание может повторяться два и три раза. Как только упреет мясо, надо взять из котелка бульона, разболтать в нем ложку или две сметаны и заправить похлебку,

дав раз или два вскипеть; затем вылить туда же рюмку мадеры и, немного погодя, калья готова… Снимайте котелок, посыпьте перцу, а затем пейте рюмку водки и садитесь кушать прямо из котелка — вкуснее».

РЫБА И НЕ ТОЛЬКО ОНА

Так уж принято, что плоть холоднокровных водных обитателей не называется в кулинарии мясом. Впрочем, обоснованно, потому что она сильно отличается от таковой теплокровных: по виду, вкусу, калорийности и даже полезности. Считается, что рыба и другие «морепродукты» — пища диетическая, в отличие от мяса, не содержащая многих малополезных веществ. Но даже и без знания такой особенности люди издревле высоко ценили рыбные блюда. Интересно, что благодаря рыбе, каждый человек из огромной армии рыболовов может почувствовать себя «в шкуре» далекого предка — сам добыть себе на обед пищу, сам приготовить и испытать удовольствие от ее особенного вкуса, а главное от атавистической самостоятельности, когда не зависишь ни от кого и при этом сыт.

39. Рыбу едят с головы

В Забайкалье омулей подают к закуске вместо селедки, и многие их предпочитают, особенно так называемую селенгу. Любители делают из них пироги, а простой народ употребляет омулей в большом количестве — просто, без всякой приправы.

А. Черкасов.

Показывали по телевидению, как начинается сезон ловли форели на горных речках Японии. Местный комментатор пояснял кадры, а потом попробовал добычу рыболовов, традиционно приготовленную тут же в крошечной местной харчевне. Поджаренную на вертеле рыбку, чуть побольше стандартного огурца, он и стал есть, как огурец, откусывая кусочки, начиная с головы. Не опасался не разжевать или уколоться многочисленными косточками рыбьего черепа и скелета. Правда, скорее всего они состоят из податливого хрящевинного материала. Впрочем, у таких небольших рыбок любого вида после горячей обработки кости можно жевать без особых проблем.

Наши хозяйки почему-то пренебрежительно относятся к рыбьим головам. Чаще всего они попросту выбрасывают даже сравнительно крупные головы кеты, не говоря уже про щуку и карпа. То ли не хотят возиться с приготовлением, то ли мужья не имеют желания съесть рыбью голову. А кроме желания для этого приятного процесса больше ничего не требуется.

В какую-то странную брезгливость нормального человека что-то не верится. Просто надо разок попробовать, чтобы потом никогда не терять голову, не свою, конечно, а, к примеру, свежего карпа. Нет ничего проще по рецепту из любой кулинарной книжки, а то и вовсе без рецепта сварить несколько голов, предварительно вымыв их и удалив жабры. Специи каждый кладет по своему вкусу.

Трудно устоять и не съесть головы горячими, запивая наваром и оставив на тарелке гору костей. Но неплохо и охладить, превратить содержимое кастрюли в заливное. Опять же посуду каждый выбирает по своему вкусу и возможностям, равно как и украшения в виде веточек зелени, ломтиков лимона или обходится без них. Можно добавить желатин, если голов немного

и есть сомнения, что желе застынет. В любом из этих двух вариантов останется груда косточек и желание повторить такую стряпню в недалеком будущем.

В подтверждение такому мнению можно сослаться на традиции и вкусы многих народов, близко и далеко живущих от нас. У поляков голова карпа считается праздничной едой, и на торжественных трапезах ее предлагают самому почетному гостю.

Канадский биолог и писатель Фарли Моуэт, рассказывая о жизни североамериканских эскимосов, фиксирует и такое наблюдение: «Между прочим, когда в летнее время случается убить острогой рыбу, то рыбью голову подают в качестве изысканного блюда».

Путешественники свидетельствовали, что когда начинался осенний ход лососевых в реки тихоокеанского побережья, дети аборигенов предпочитали лакомиться сырыми рыбными головами, а вовсе не питательной икрой. Корякский писатель К. Кеккетын приводит в своем рассказе слова земляка: «Все время только рыбьими головами лакомился. Как вкусно ест!»

Известный рыболов и писатель П. Сигунов, повествуя о своих рыболовных приключениях на сибирских реках, не уставал нахваливать короля местных вод — тайменя. В первую очередь он говорит о его ловле, но не забыл и о кулинарных достоинствах этого речного представителя лососевых.

«Самое излюбленное кушанье сибирских спиннингистов — вареные тайменьи головы. Едят все — губы, кожу, хрящи, мозги. Однако непревзойденным лакомством считаются глаза, вернее, глазное обрамление. Не случайно орланы и чайки первым делом стараются выклевать у лососевых глаза».

Если вкусны головы карпа, лососевых, то уж и подавно хороши они у осетровых рыб. Здесь сошлюсь на собственный опыт. Несколько лет назад, будучи в Астрахани, довелось попробовать так называемую уху из осетровой головы. Весила она более четырех килограммов и была сварена в ведре по рецепту волжского пароходного кока. Вместе с бульоном, покрытым желтым жиром, ели мясо и разваренные хрящи. Назавтра в застывшую массу с трудом проникала ложка — ели студень. Неблагодарное дело описывать яство на вкус, поэтому скажу только, что на дне ведра очень скоро не осталось ни капли, ни крошки. При этом знатоки ни в какое сравнение не ставили голову и филе этой же рыбы, без вопросов отдавали предпочтение первому.

Перефразируя известную поговорку, можно принять за правило, что рыбу лучше всего есть с головы, как и делают это многие, а не только японцы.

40. Сушеная рыба

Если рыба шла хорошо, то немного рыбы удавалось еще посушить в русской печи, и эта сухая рыба, по местному «сущик», ой как выручит в летнюю пору, когда пройдут и щука, и плотва, и лещ…

А. Онегов.

Широко известна, особенно нашим любителям пива, так называемая «вобла». Чаще всего в последнее время это вовсе не разновидность плотвы обитающей в низовьях Волги, а любая мелкая рыбешка: подлещики, густерка, плотва, карасики, окуньки, а то и ершики или пескари, — круто посоленная и провяленная на солнце. Сушеная же рыба теперь практически неизвестна — не встретишь ее даже в пивных. Собственно, ей там нечего и делать: по причине своей несолености или малосолености особой жажды, требуемой пива для ее утоления, она не вызывает.

В деревне больше знакомы с сушеной рыбой, да и то только те, у кого в семье есть рыболов, умеющий хоть иногда принести в дом несколько десятков рыбьей мелочи. Помню, как мать, немного ворча на такую слабую и уже надоевшую добычу отца, все же чистила и потрошила рыбок, но уже не жарила, а поступала проще. Она солила их обычным порядком — в меру, укладывала на сковородку и ставила в недавно вытопленную русскую печь. Она знала, в какой момент это сделать и насколько далеко затолкнуть сковородку, чтобы на ней к обеду хрустящим круглым ковриком лежали румяные, ссохшиеся между собой и слегка присохшие к сковородке рыбки. Даже будучи сытым, отъевшимся до того жареной рыбой, и то хотелось отломать хоть плавничок и «схрумкать» кусочек деликатеса. Оставшаяся же пропеченная и высушенная печным жаром рыбка ссыпалась в стеклянную банку или в кастрюлю.

У нас она потреблялась мимоходом, по случаю, «как семечки». Желающие могли разламывать даже самые маленькие ломкие рыбки и выбрасывать крошечные хребетики, но взрослые чаще всего жевали ее от хвоста целиком и оставляли только голову. Вполне возможно, что по-другому сушеную рыбу не использовали потому, что было ее даже в лучшее время не так много.

Так было не везде и не всегда. Известно, что в давние времена запорожские казаки в пшенный кулеш крошили сушеную рыбу. Ее, легкую, не портящуюся длительное время, было выгодно брать в дорогу и сдабривать ей постную пищу. Пржевальский, путешествуя по Центральной Азии в районе огромного озера Лобнор, наблюдал, как местные жители рыбу «сушеную нередко поджаривают, предварительно смочив ее соленой водой». Знают блюда из такого продукта и современные эстонцы. Писатель Юхан Смуул, путешествуя на корабле к Антарктиде, мечтал о любимое национальной еде.

«Мне хотелось бы сушеной салаки, сваренной в одном котле с картошкой и потом поджаренной на сале», — писал он после обеда, приготовленного корабельным коком.

Но, наверное, больше всего потребляли мелкой сушеной рыбы жители северо-западных районов России. Об этом хорошо знает и часто рассказывает в своих книгах известный писатель Анатолий Онегов. Там такую рыбу, высушенную в печи, называют сущиком и чаще всего варят из нее уху, добавляя помимо обычных приправ картошку.

«Но в идеале уху из сущика варят без картошки и едят ее с хлебом или сухарями. Очень хорошо залить такой ухой белые сухари… — рассказывает писатель, сам рыболов и специалист приготовить и сварить сущик. — Суп из сухого окуня слаще и крепче (чем из плотвы)… Суп из сухих щучьих голов застывает в бледно желтое заливное…»

Писатель рассказал, что местные сельские доктора рекомендовали такие супы, уху из сущика ослабленным больным для восстановления сил.

Ему доводилось пропекать, высушивать рыбу не только в русской печи, но и в самодельной печке, наскоро устроенной на берегу лесного озера. При этом с окуня и щуки не снимают чешую, а рыбу раскладывают на солому или тростник, которым выстилают под вытопленной печи. Рыбу перед сушкой не солят: тогда она лучше хранится даже в сырую погоду.

В карельской кухне тоже известен под названием маймарокка суп из сущика. Для его приготовления в кипящую воду кладут несколько картофелин и луковиц, нарезанных крупными дольками, а после закипания добавляют мелкую сушеную рыбу, лавровый лист, перец, соль и варят до готовности.

Особого разговора заслуживает когда-то очень популярная рыбка, которую большинство потребителей видело исключительно в сухом виде. Это снеток — «самая маленькая рыба из всех употребляемых в пищу человеком», по словам Сабанеева. Теперь снетка знают меньше, а в XIX-м веке только на

Псковском озере действовало 554 печи, для сушки баснословных уловов снетка.

Случается, что современный рыболов не знает, что и делать со своими карасиками, которых натаскал удочкой на деревенском пруду. А нет ничего проще засушить их в духовке, чтобы хоть попробовать наконец на вкус сушеную рыбку.

41. Вяленая рыба

Чтобы завялить рыбу, берут высшие сорта: нельму, муксуна, чира.

А. Поляков.

Совсем свежая копченая камбала… У камбалы была кожица цвета золотого топаза, и она чудесно пахла морем и дымом.

Э. М. Ремарк.

Вяленая рыба известна большинству под названием «вобла», хотя для более старого поколения таким же расхожим словом, обозначающим то же понятие, было «тарань». До революции «ржавые» от соли и долгого лежания «таранки» продавали по всей России в каждой лавке. Собственно, таранью называют на Азовском море тамошнюю разновидность плотвы, а воблой — волжскую, каспийскую плотву — рыбу, лучше многой другой пригодную для вяленья.

«Весь город только и делал, что жевал воблу. Три копейки стоила вязка из десятка рыбин, а крупная, отборная, с черной от жира спиной — черноспинка, с которой, когда ее чистили, чуть ли не капал жир, — пятак».

Так рассказывал писатель Николай Минх о появлении на саратовских рыбных складах воблы по веснам начала двадцатого века. Это именно та рыба, которая по норвежской пословице «любит плавать и в желудке». Норвежские рыболовы и моряки имели в виду, что желудок должен быть заполнен пивом.

В отличие от сушки, вяленье рыбы происходит не в печи, а в обязательном порядке на вольном воздухе, на солнышке, где под воздействием ветра и солнечных лучей в тушке просоленной рыбы происходят сложные процессы созревания вместе с медленным уменьшением влаги и она превращается в изысканное яство, которое надо употребить пока оно не пересохнет, не пожелтеет. Естественно, долго проболтавшиеся на нитке фанерки-густерки слабо напоминают вяленую по всем правилам воблу, а тем более осетровый балык — тоже провяленный кус благородной рыбы.

Значительно шире известен лососевый балык, а точнее, простейшим образом завяленные тихоокеанские лососи. Еще

лучше подходили для такой заготовки многочисленные породы сиговых рыб. Что такое юкола, пожалуй, слышали все. В огромных количествах заготавливали ее коренные народы Сибири и Дальнего Востока.

«Юкола для орочей то же самое, что для русских хлеб», — записал в своем путевом дневнике В. Арсеньев.

Действительно, вяленую рыбу аборигены тамошних краев ели и едят всегда и со всем, даже с чаем, не говоря уже про хлеб.

Путешествовавший по азиатскому северу академик С. Обручев оставил подробное описание приготовления юколы и ее особенностей.

«Для изготовления юколы мясо вместе с кожей снимают с костей и потом мелко нарезают с внутренней стороны… Она бывает двух сортов: белая, только вяленая на солнце, и коричневая, которую после вяленья коптят в специальных шалашах. Последняя очень вкусна.»

Такую мне довелось поесть на Чукотке у морских геологов. Они провяливали и слегка подкапчивали чиров и ряпушку, которая там называется сельдяткой. Совсем еще недавно сырое рыбье мясо прямо-таки белыми взбитыми сливками открывалось под «смуглой» кожицей и так же таяло во рту. Становилось понятным почему эти виды рыб практически невозможно увидеть на «материке» — они совершенно не выдерживают перевозку.

Говоря о вяленой рыбе, просто нельзя не остановиться несколько подробнее на копчении. Современные рыболовы хорошо освоили эту операцию и простейшее сооружение для нее. Портативные коптильни позволяют быстро сделать горячий деликатес из свежего улова. Только в результате горячего копчения рыба становится совершенно отличной от вяленой, мягче, но вряд ли вкуснее. Дым для «золотистого» копчения получают из ольховых опилок или щепок, а для аромата добавляют буквально одну-две веточки можжевельника. В более южных районах часто для копчения используют древесину плодовых деревьев.

А вот как рекомендует готовить североамериканского лосося канадский писатель У. Хиллен:

«Сочное оранжевое мясо на вкус восхитительно, как его ни приготовь, но, если ночь продержать его в рассоле с травами, а потом восемь часов медленно коптить в настоящем ольховом дыму, получится нечто сказочное.»

Надо отметить, что у лосося горячего копчения настолько мягкой и вкусной получается кожа, что многие едят ее и нахваливают. Жесткую и крепкую кожу вяленой лососевой юколы тоже очень просто можно превратить в съедобный и вкусный

продукт. Вот как это делается чукчами, по наблюдениям известного этнографа и писателя Ю. Симченко:

«Когда мясо съедено старик кладет шкуру в костер. Рыбья кожа вспыхивает — на ней жир горит, — скручивается и чернеет… Юкольная шкурка оказывается очень вкусной. Она легко жуется и оставляет во рту вкус копчености».

К слову, юкола, правда, самого худшего качества, да еще служила единственным кормом для ездовых собак, на одну упряжку нужно было заготовить около тонны вяленой рыбы.

Конечно же, наши рыболовы повсеместно вялят на солнышке свои уловы, состоящие из самых разных рыб, что по виду, что по размеру, что по вкусовым достоинствам. Но главное, что все они хорошо «плавают» в желудке.

42. Строганина

Дочь хозяина строгала сырую мерзлую нельму для угощения. Она уже сняла с рыбы чешую вместе с кожей и теперь резала белое мясо. Длинная тонкая полоска сразу же свертывалась, словно стружка.

А. Поляков.

Потому и строганина, что строгают, правда, не рубанком свежую мороженную рыбу и тут же едят эти стружки, посыпав солью, в последнее время, сдобрив томатным соусом либо кетчупом.

Как много все-таки мы теряем из-за своего неведения. Сам прожил за полярным кругом на Чукотке два года, а строганину, из далеко не первосортной частиковой рыбы, впервые попробовал намного после, «на материке», и заморожена она была в слабосильном холодильнике. Жили обособленно «на точке», несли службу, и некому было показать нам, как по-северному управляться с гольцом или чиром. Вот и остается только приводить свидетельства путешественников, которые осваивали новую местность в таких условиях, что без строганины никак не могли обойтись.

В Якутии познакомился с сырой рыбой С. Обручев, не обошел вниманием ее достоинства.

«В то время как в западной Якутии дают масло или хаяк, здесь (в восточной) основное угощение строганина. Чтобы изготовить ее, превосходного большого чира (шириной в восемь-десять пальцев, по здешней мере), только что принесенного с мороза, немного нагревают у камелька, срезают ножом чешую вместе с кожей и затем настругивают очень изящными тонкими стружками, Строганину эту едят только с солью, без хлеба и она превосходна на вкус. Один путешественник писал, что ничто не может сравниться по вкусу со строганиной: она гораздо нежнее, чем устрицы и замечательно тает во рту».

Полярник Н. Урванцев, исследовавший Северную землю, описал нелегкую повседневную жизнь в постоянных разъездах на собаках в условиях полярной ночи с ее морозами и ветрами. Он обратил внимание читателей, что такая нагрузка возможно только при правильном питании, основанном на местных продуктах и проверенном за века местными северными жителями.

«После работы вечером заходишь в чум голодный как волк… Выручает строганина. Берешь мерзлого чира или нельму (чира лучше, он жирнее) килограммов на 5–6, сунешь его на минутку в печку, чтобы кожа чуть оттаяла, потом сдираешь ее и начинаешь строгать вдоль острым ножом. Вот и обед. Берешь стружку, макаешь в соль, запиваешь чаем, непременно крепким, черным как смола, заедаешь сухарями. Вдвоем съедаем всего чира. Сразу после еды появляется ощущение пустоты и холода в желудке. Как будто ничего и не ел. Однако вскоре оно сменяется чувством сытости. Утром, перед дорогой, опять попьешь чаю со строганиной и сухарями, после чего можно работать спокойно весь день даже на большом морозе».

Непривычным людям может показаться, что сырая свежая рыба имеет неприятный «рыбный» запах, не говоря уже о том, что вообще все сырое животного происхождения вызывает некоторое отвращение. Могу засвидетельствовать, что стружка даже из щуки, будучи крепкой от мороза, утрачивает вкус и запах «сырья», а на зубах приобретает сочность и приятный, я бы сказал, белковый вкус, свойственный всем продуктам из животной плоти. Что тогда и говорить про чира — «самой лучшей рыбы на Севере, а стало быть, и на всем свете». Эта благородная рыба семейства сиговых прекрасно идет даже не замороженной, просто свежей в летнее время.

«Каждый достал свой ножик и принялся сагудать — есть сыранину. Нежное мясо чиров было кремовым, чуть розоватым. Пласты рыбы расслаивались на крупинки, очень похожие на те, из которых состоят дольки апельсинов. Овальные зерна. Полупрозрачные. Чиры пахли тонко, свежо, и ничего рыбьего не было в этом запахе», — рассказывал этнограф Ю. Симченко.

Геолог и рыболов Петр Сигунов, переловивший на спиннинг в сибирских реках множество гигантских тайменей, в своей книге «Ожерелья Джехангира» рекомендовал всем, кому удастся удачно порыбачить в тех местах, отведать настоящей «талы» — сырой рыбы.

«Хотя таймени и являются прародителями талы (таймень по-монгольски — тал, по-бурятски — тулу, отсюда и название этого кушанья), сибиряки пускают тайменей на талу редко, потому что их мясо несколько грубовато. Лучше всего отобрать самых упитанных, только что пойманных хариусов, снять с них шкуру, вынуть кости и нарезать на мелкие кусочки. Все это крошево сырой рыбы посыпать белоснежной пудрой соли, черным перцем, приправить зеленью дикого лука. Через пять минут можно есть. Желающие могут сдобрить кушанье еще уксусом и подсолнечным маслом. Оно приобретет своеобразный колорит».

Едят подобным образом сырую рыбу и западнее Урала, только за неимением «благородной» выбирают лучшую из пойманной — жреха, язя, голавля. Кажется, в этом случае нужно проявлять большую осторожность: в густонаселенных местах через не обработанную высокой температурой рыбу можно заразиться какими-нибудь паразитами.

43. Черная, красная, розовая, желтая…

Селедки я не ел, потому что, как вы сами знаете, у меня от нее делается изжога под ложечкою. Но икры отведал: прекрасная икра! Нечего сказать, отличная!

Н. В. Гоголь.

Конечно же это икра, хотя последний цветовой эпитет не сильно в ходу и вполне может заменяться другими. Для однообразия, думаю, желтой можно назвать икру всякой другой рыбы, не удостоившейся родства со славными семействами осетровых и лососевых, хотя в кулинарных книгах такую обычно именуют икрой частиковых рыб. Наверное, не все знают, что розовой называется весьма редкая икра сигов. Что касается черной и красной, то и у этих существует многообразие оттенков, кстати, по которым можно определять их вкус. Так, черная икра тем вкуснее и дороже, чем светлее ее зерно — такое у относительно мелкой белужьей икры. Светло-оранжевая икра горбуши ценится выше, чем ярко-красная — нерки.

О черной, в связи с ее страшной дороговизной, редкостью, связанной с резким сокращением каспийского стада осетровых, сказать можно только в общем — как лучше и медленнее съесть ту ложку икры, которую вы приобрели к празднику, чтобы оценить ее изысканный вкус. Здесь уместно привести высказывание известного немецкого натуралиста Бернгарда Гржимека, касающееся небывалой славы икры среди гурманов.

«Если бы селедка стоила так же безбожно дорого, как икра или устрицы, люди смаковали бы ее с подобным же восторгом, как необычное, изысканное лакомство».

Его мнение обычно со свойственной им непосредственностью подтверждают дети, категорически отказываясь есть икру, только попробовав ее. Объективности ради следует признать, что многие из них после настороженного отношения к неизвестному продукту так начинают уминать редкие бутерброды, что и за уши не оттащишь. Есть все-таки в икре и вкус, и прелесть, и польза.

Кажется, проще всего стандартно законсервированную зернистую икру накладывать на бутерброд, сделанный из свежего хлеба и хорошего сливочного масла. Видно, есть какие-то нормы, позволяющие достичь оптимума в соотношении этих трех компонентов, но, думаю, что каждый пользуется при этой

операции своим опытом, аппетитом и возможностями и мало прислушивается к приглашениям той хозяйки из популярного анекдота, которая говорила гостю «намазывайте бутерброд… а не куском кладите масло».

Вряд ли кому из жителей компьютерного века доведется попробовать икру в том первобытном виде, в котором она пришлась по вкусу нашим предкам, и в каком ей еще в девятнадцатом веке угощали только именитых людей, да и то исключительно на месте ловли. Приведу свидетельство писателя и этнографа С. Максимова, который присутствовал на реке Урал, когда там начинался лов красной рыбы. На пробу шел самый крупный осетр, только что вытащенный из воды.

«Свежую икру с крупными зернами, рассыпчатую, как круто сваренная гречневая каша, на наших же глазах старик просолил, перемешал деревянной ложкой в деревянной чашке и в таком первобытном виде преподнес наказному атаману… Попробовали и мы это незнакомое нам, необычайно вкусное вещество, которое язык не поднимается назвать свежей икрой в виде того подражания ей, которое продается под этим почтенным именем у Елисеева и Смурова, хотя бы по цене и за 3 рубля 50 копеек фунт».

С более дешевой и популярной красной икрой поступают точно также, как и с черной, — съедают ее в виде красивых бутербродов. Припоминаю первое знакомство с литровой банкой икры домашнего посола. Естественно, пробовал ложкой и не нашел ничего особенного, а после уже наслаждался тонким ломтиком белого батона на котором прилепилась к маслу густая россыпь из крупных оранжевых икринок.

Когда-то икру, преимущественно красную, умели потреблять с горячими блинами, ныне это почти забылось. Наверное, северные народы тоже во многом позабыли свои национальные блюда, которые они готовили из икры. При этом зачастую они ели ее не сырой, а варили.

Исследователь Уссурийского края В. Арсеньев считал, что самое любимое у орочей блюдо — «жидкая рисовая кашица с икрой». При обилии у них тихоокеанских лососей, наверняка, именно эту икру они потребляли больше всего. А живущие в бассейне Оби ханты в национальной кухне широко использовали частиковую икру, например, щуки, язя. Икру ненадолго опускали в кипящую воду, потом, сняв с огня, добавляли муки, соли, тщательно перемешивали и снова ставили на огонь, в итоге получалась жидкая сытная каша.

За неимением гербовой пишут на простой, говорит пословица. Многие, особенно рыболовы-любители, любят солить

свежую икру почти любой рыбы, особенно щуки, как самую крупную. Впервые пробовал икру жереха, приготовленную именно так, в ресторане города Актюбинска. На мой вкус, она более, чем следовала бы, отдавала сырой рыбой. Может быть, поэтому хозяйки очень часто поступают просто — жарят кульки «упакованной» в родной оболочке — ястыке — икру вместе с кусками рыбы. В грузинской кухне известен более усовершенствованный вариант приготовления икры таким способом. Перед тем как обжарить икру в предварительно разогретом растительном масле, ее смешивают почти наполовину с мякотью белого хлеба, мелко рубленым репчатым луком, водой и хорошо разминают.

А в ястыках икру часто и засаливают. В качестве примера можно привести описание вкуса и вида икры трески ястычной холодного копчения, взятое из технических условий на такой продукт, приготовленный в заводских условиях.

«Ястыки — целые парные, одинарные или в виде кусочков. Вкус — свойственный копченой икре трески с естественным незначительным горьковатым привкусом. Консистенция — плотная, при разжевывании вязкая, допускается незначительная хрупкость».

Икра, как и остальные продукты и животного, и растительного происхождения, связанные с продлением рода живого организма (яйца, молоко, семена растений), — лучшее, из созданного природой, что употребляет в пищу человек.

44. Красные раки на зеленой траве

Хотя рак ни рыба, ни мясо, но лучше и того и другого.

С. Аксаков.

Матушка произвела меня на свет в Венеции, апреля второго числа, на Пасху. Накануне донельзя ей захотелось раков. С тех пор я до них большой охотник.

Джакомо Казанова.

Доведется увидеть — надолго останется в памяти такой натюрморт.

Нет ничего проще приготовить в лесу на костре деликатесное блюдо, сравнимое по достоинствам с изысканными яствами лучших ресторанов. Люди старшего поколения хорошо помнят специфический сладковатый вкус нежнейшего бело-розового мяска рачьей шейки или клешни, добытого из-под только что ставшего красным крепкого панциря. В то время раки не были редкостью. Сейчас они сильно подорожали. Правда, появились крабовые палочки, сделанные отнюдь не из крабов, но в какой-то степени напоминающие по вкусу и морского, и речного представителей членистоногих.

Пойманных в речке или большом озере усатых «страшилищ» бросают в кипяток, кладут туда соль и варят не больше десяти минут. Лучше всего не добавлять никаких специй, благо на берегу их не всегда найдешь под рукой. Приправы вряд ли улучшат особенный запах и вкус свежих раков, а испортить могут. Крапива, которую иногда бросают в кипяток, может сделать их цвет более насыщенным.

По многочисленным книгам и рассказам старших мы привыкли связывать раков с пивом, а на самом деле к ним лучше подавать белые и светло-красные вина. Зато в старых кулинарных книгах рекомендуют варить раков в пиве, разбавив его наполовину водой.

Немалая проблема — съесть рака. Помню, как новичок в этом деле специально звал меня показать, что и как есть. Приступая к такому пиру, надо в первую очередь вспомнить слова Ремарка:

«Раков нужно есть с вдохновением, не боясь испачкаться».

Другой писатель — Николай Минх описал, как волжские рыбаки расправлялись с ведром красных дымящихся раков:

«За столом, не прерываясь ни на минуту, шла задушевная беседа, перемежаемая треском ломаемых клешней, присасываниями и причмокиваниями при расправе с шейкой или туловищем рака».

Ломая крепкий рачий покров, можешь не только испачкаться, но и поцарапаться о его броню. Достав шейку, по цвету напоминающую когда-то очень популярные конфеты «Раковые шейки», надо не забыть, немного вскрыв ее сверху вдоль, достать и выбросить тонкую кишочку. Очень немногие знают, что в туловище рака есть печень, представляющая собой желтую бесформенную массу и имеющую, по мнению знатоков, тонкий приятный вкус. Непростительно по незнанию выбрасывать ее, ведь и рак редко достигает веса более 50 граммов, а выход съедобной массы составляет всего около 20 процентов.

Говоря о речных раках, нельзя не вспомнить их ближайших сородичей крабов, известных нам больше в консервированном виде. Иван Александрович Гончаров, попробовав их в Японии, очень убедительно сказал, чем они похожи и чем отличаются от раков.

«Они привезли провизию и, между прочим, больших крупных раков, видом похожих на пауков. Но эти раки мне не понравились: клешней у них нет, и шеи тоже, именно нет того, что хорошо в раках; ноги недурны, но крепки; в средине рака много всякой дряни, но есть и белое мясо, которым наполнен весь низ чашки».

Но лучше всего напомнят раков креветки. Когда-то в пивном баре у московской станции метро «Рязанский проспект» их подавали к кувшину пива уложенными на тарелку пышной горкой. Оставалось отламывать головку и вместе с ней вытаскивать из слабенького чехольчика нежный и сладкий мясной хвостик.

Очень хороши креветки, запеченные простейшим образом под сметанным соусом. На смазанную жиром сковороду укладываются кружочки отварного картофеля и на них кусочки мякоти креветок. Сверху это все заливается сметаной, посыпается тертым сыром, солью, перцем и запекается в духовке.

Мало кто знает, что те обломки раковых клешней, маленькие ножки, другие части панциря гурманы высушивают, потом толкут в ступке, просеивают и получают раковую муку. Это незаменимая добавка в супы, соусы, гарниры, придающая кушанью неповторимый аромат и привкус. Из нее делают раковое масло для оригинальных бутербродов. Для этого две ложки раковой

муки смешивают со ста граммами сливочного масла и прокаливают на сковородке, пока расплавленная смесь не покраснеет. Потом ее остужают и снова смешивают со ста граммами масла.

Когда-то из раков с другими добавками варили суп. В последнее время его рецепт трудно найти даже в кулинарных книгах, в которых дано много рецептов, не пригодных для практического использования. Представление о таком супе можно составить, припомнив, как обозники из знаменитой повести Чехова «Степь» варили себе на костре пшенный кулеш после удачной рыбалки, когда им удалось вытянуть бреднем на берег не только много рыбы, но и раков. Даже не привыкший к такой пище мальчик из привилегированного сословия и тот оценил простое варево.

«От каши пахло рыбной сыростью, то и дело среди пшена попадалась рыбья чешуя; раков нельзя было зацепить ложкой, и обедавшие доставали их из котла прямо руками… Но каша все-таки показалась Егорушке очень вкусной и напоминала ему раковый суп, который дома в постные дни варила его мамаша».

Аксаков в своей «Семейной хронике рассказывал о раках и супе из них, все это подавали в его детстве на стол провинциальному помещику и его гостям.

«История началась с холодных кушаний: с окорока, ветчины и с буженины, прошпигованной чесноком; затем следовали горячие: зеленые щи и раковый суп, сопровождаемые подовыми пирожками и слоеным паштетом; непосредственно затем подавалась ботвинья со льдом, с свежепросольной осетриной, с уральским балыком и целою горою чищеных раковых шеек на блюде».

В наше время уже так не попируешь — немногих пойманных или купленных раков лучше всего съесть экономно, например, в соусе с укропом — по рецепту болгарской кухни. Следует спассеровать, то бишь обжарить на умеренном огне две столовые ложки муки в четырех ложках сливочного масла и добавить стакан молока, чтобы получилась смесь средней густоты. Ее кипятят около десяти минут, предварительно добавив пучок мелко нарезанного укропа, соль, черный перец. В полученный соус кладут два, а то и три крутых яйца, нарезанных кубиками, а также шейки и клешни десяти раков.

45. Трапеза с Нептуном

Полковник попросил вскрыть ему полдюжины (устриц). Выпив сок, он вырезал мякоть, соскоблив ее кривым ножом, который вручил ему продавец.

Э. Хемингуэй.

Море снабжало нас не только углем, случайным заработком, рыбой: но и мидиями! Самыми вкусными, мясистыми они были осенью.

И. Папанин.

Конечно, чтобы вполне разделить трапезу с самим морским богом, надо жить поближе к его «дому». Тогда без проблем на приморском рынке выберешь любое из того, что любезно он «дарит» человеку. Но с учетом того, что ныне устрицы перевозятся не только в вагонах, но и по воздуху, продукты моря отыщутся в любом уголке земли, по крайней мере в консервированном виде. Так что и в русскую кухню, которой морепродукты, за исключением разве что рыбы трески, абсолютно несвойственны, медленно, но верно они занимают достойное место. Имеются в виду те из них, у которых нет ни чешуи, ни хвоста. Как ни удивительно, некоторые из них имеют глаза, да еще какие… Про осьминога В. Арсеньев писал:

«Трудно найти другое животное, у которого глаза так напоминали бы человеческие».

Мы знаем телячьи глаза — нелегко вспоминать, что идут их обладатели на деликатесное мясо. Но оказывается, и у безмолвного примитивного обитателя темных водных глубин есть такие выразительные глаза. На больше известно, что у осьминогов и кальмаров вкусное мясо. Снова приведу свидетельство Арсеньева.

«Китайцы варили осьминога в котле с морской водой. На вид оно было белое, на ощупь упругое и вкусом несколько напоминало белые грибы.»

Помню, как в конце шестидесятых годов появились консервированные кальмары, банки с которыми стали пылиться

на магазинных полках, несмотря на относительную дешевизну. Вид светлого волокнистого мяса, его запах казались чуть ли не несъедобными. Мы с друзьями подсушивали кусочки на огнем костра и тогда они казались более привлекательными. Выясняется, что не одни мы недооценивали достоинства существ со щупальцами. Тур Хейердал, который вместе со своими спутниками имел возможность прямо в океане сравнивать кулинарные особенности разных подводных существ, не очень высоко оценил кальмаров.

«Бывая в гостях у местных жителей тихоокеанских островов, я часто ел кальмаров. По вкусу они напоминают смесь омара и резины. Но на «Кон-Тики» кальмары занимали последнее место в нашем меню.»

Позднее кальмары все чаще и чаще стали попадать на наш стол. В конце 80-х годов никого не удивляло, когда прямо в институте за лабораторным столом кто-нибудь до обеда подкреплялся из кулька щупальцами кальмара, купленными в соседнем гастрономе. Ныне в каждом киоске найдешь к пиву пакетик сушеных кальмаров.

Но их не знали в России в то время, когда устриц поглощали дюжинами. Скорее всего это единственное «блюдо», которое не только не надо готовить, но продукт животного происхождения попадает в желудок человека живьем, всего лишь сбрызнутый лимонным соком. Если же моллюск из двустворчатой раковины по какой-то причине «отдаст концы» прежде, чем попадет в рот, его уже нельзя есть.

Красочно описал этот процесс Чарльз Диккенс.

«Подле него стояла Шарлотт и раскрывала вынутые из бочонка устрицы, которые мистер Клейпол удостаивал проглатывать с удивительной жадностью…

— Вот чудесная жирная устрица, милый Ноэ, — сказала Шарлотт. — Скушайте ее, одну только эту… Еще одну! Вот эту, с такими красивыми нежными ресничками…»

И Лев Толстой, обычно не упоминающий в книгах, что едят люди, не обошел вниманим устриц, которых любил его герой Стива Облонский.

«А недурны, — говорил он, сдирая серебряною вилочкой с перламутровой раковины шлюпающих устриц и проглатывая их одна за другой».

А вот мидии — морские ракушки другого вида — сырыми не едят, зато варят и жарят, а заодно консервируют самыми разными способами. Будучи на Черном море, где и провел детство Папанин, можно представить себя робинзоном и хоть денек пожить на «подножном корме», собрать где-нибудь на старой свае

пригоршню мелких раковин и сварить их на костерке, пока створки не откроются. Только желательно удалить кишечник наполненный илом либо продержать ракушки живыми пару суток в чистой воде. В домашних условиях лучше сделать из мидий серьезное блюдо, вроде болгарской плакии. Теперь ракушки придется хорошенько вымыть и даже поскоблить ножом, потому что придется использовать и отвар. После того как сваренные мидии отделили от створок их снова бросают в кипящий отвар, куда предварительно опустили поджаренные на растительном масле лук, морковку, корень сельдерея, помидоры. Варят все минут пятнадцать на малом огне и попутно добавляют перец, мелко рубленный чеснок, перец горошком. Подают в холодном виде.

ПЛОДЫ РАСТЕНИЙ

В рационе человека после изделий из зерен почетное место занимают плоды растений. Колос злаковых и высохшие чехольчики, покрывающие семена бобовых, не пригодны в пищу. Зато всевозможные овощи, фрукты, ягоды, костянки, содержащие внутри себя, а то и снаружи, чаще всего несъедобные семена, имеют сочную мякоть, в которой много питательных и полезных веществ — человеку они пришлись по вкусу. К этому же разряду относят и такие овощи, у которых съедобны клубни и корнеплоды. Правда, только в исключительных случаях некоторыми из них можно кое-как заменить сытные хлебные продукты. Чаще всего овощи и фрукты служат приятным и обязательным дополнением к мучным, мясным и рыбным блюдам. Они не только придают всем им особенный вкус и аромат и улучшают пищеварение, но содержат такие крайне необходимые организму минеральные вещества и витамины, которых нет в других продуктах. Да и вырастить многие плоды не составляет большого труда, к тому же какой-нибудь редиской можно лакомиться уже через месяц после посева миниатюрных семян. Большинство этих плодов вкуснее всего есть в самом свежем виде, прямо с грядки. Некоторые же в самых простых хранилищах могут месяцами не терять своих пищевых достоинств. Плоды растений могут быть совсем крошечными, вроде ягоды черники, и достигать гигантских размеров, как тыква или японская редька. Грамотно приготовленные, они по вкусу частенько не уступают мясным блюдам. Среди них есть такие, которые отпугивают многих остротой и запахом, другие, наоборот, привлекают старого и малого сладостью и ароматом.

46. Печеная картошка

Как ребятишки с ладошки на ладошку треснутую картоху бросают, дуя на нее, а потом в соль ее, в соль и — в рот, задохнувшись горячим, сытным паром.

В. Астафьев.

«Ах! картошка — объеденье, пионеров идеал, тот не знает наслажденья, кто картошки не едал», — пели мы когда-то в детстве. Не помню, то ли в песне упоминается, то ли и так ясно, что говорится именно о печеной картошке, а не какой другой.

Известно, из картофеля можно приготовить не менее пятисот блюд, а, возможно, и больше. Но все они требуют слишком много труда, а в результате и не поймешь, что дает неповторимый вкус блюду. И только потом узнаешь — в том числе и картошка.

Печеная же она, сдобренная лишь крупной солью, способна навсегда запомниться, как особый, простой и вкусный продукт, без которого не проживешь. Правда, жили наши прадеды еще не так давно, но те времена кажутся допотопными, нереальными.

Когда где-нибудь в лесу или на окраине поля горит костер, у сидящих рядом с ним возникает желание испечь в нем картошку. Большие клубни этой заморской культуры находят неподалеку. Для необозримого колхозного поля потеря десятка-второго картофелин ничего не значит — воровством это никто не называет. Пастухи, охотники, рыболовы поэтому спокойно пошевеливают угли догорающего костра, дожидаясь, когда можно будет выкатить черный неправильный шар и, перекидывая с ладони на ладонь, начать с помощью ножа добираться сквозь угольный слой до румяного пахучего бока картофелины под котором задымится белая рассыпчатая мякоть. К сожалению, при таком самом примитивном приготовлении картошки большая и лучшая часть клубня попросту сгорает, а на зуб попадают жалкие остатки, да и те изрядно выпачканы золой.

Когда картошку пекут в лесу, где хватает дров и соответственно углей, в результате еще можно поесть нечто вкусное и сытное. Помню, как мы пекли, а точнее, жгли картошку зимой на берегу Чукотского моря в железной печке, где горела солярка на «фитиле» из нескольких палочек. Каждая картофелина очень быстро превратилась в раскаленный кусок угля, расколов который как орех, мы добывали кусочек полусырой массы… Зато

какой аромат он распространял в арктической пустыне, заваленной снегом! Зато каким витаминным и вкусным казался он после надоевших мясных и рыбных консервов!

Помнится и другое. На работе в колхозе мы, заезжие работники-инженеры, вечером организовывали дополнительный ужин из чего попало. Главным украшением импровизированного стола была печеная картошка, приготовленная с максимально возможным соблюдением технологии. Мы брали старое ведро, наполняли его картошкой вперемежку с песком и ставили на большой огонь. Клубни не подгорали, шкурка хорошо очищалась, но не была по-настоящему румяной: не доставал ее живой огонь сквозь песочную защиту.

Позднее у Виктора Астафьева в его «Оде русскому огороду» прочел, что он на войне знал такой способ приготовления картошки, «чтоб не обуглилась овощь» в золе, под угольями».

«Значит находчивость проявляй — в ведро картошек навали, засыпь песочком либо землею, чтоб не просвистывал воздух, и через минуты какие-нибудь кушайте на здоровье продукт первой важности, в собственном пару!»

В детстве, когда на улице гудели провода и потрескивали деревянные углы дома от мороза, длинный скучный вечер становился малым праздником, потому что отец вдруг предлагал испечь в топившейся на ночь «грубке» картошку. Он сам руководил действом: забрасывал и засыпал раскаленными углями картошку, следил за часами, кочергой выкатывал ее, когда подходило время. Вся обстановка, весь процесс и участие в нем от начала до конца, плюс горячая рассыпчатая картошка, которую ели исключительно с солью, а не с соленым огурцом или селедкой, превращали заурядное событие в праздник. Правда и угля вместе с плохо очищенными корками съедалось немало, благо он не вреден для здоровья.

После, уже в городе, не раз угощал гостей картошкой, испеченной по всем правилам в духовке. Картофелины разрезал наполовину, делал несколько надрезов сверху, укладывал на противень, смазанный растительным маслом, солил, сверху клал кусочек сливочного масла и ломтик сыру. При запекании масло проникало в надрезы, а сыр расплавлялся и образовал сверху румяную аппетитную корочку.

Съедать печеную картошку надо сразу, горячей: остывшая она теряет больше половины своего вкуса. Поэтому так знакома картина, когда «едок картофеля» перебрасывает горячий продукт на ладонях и пытается откусить кусочек со стороны уже очищенного бока.

По рецептам старых кулинарных книг картофель запекают на

сковородке, засыпав его солью, или обернув фольгой.

Анна Керн в своих воспоминаниях рассказала, как мать великого поэта, гордившаяся сыном, бывала очень счастлива, когда он посещал ее и оставался обедать.

«Она заманивала его к обеду печеным картофелем, до которого Пушкин был большой охотник».

47. Огурчики

Тянусь к теплу, вдыхаю мягкость хлеба
И с хрустом мысленно кусаю огурцы.

С. Есенин.

Почти всегда мы так нежно называем этот очень любимый у нас овощ, по крайней мере, когда тянемся за ним после стопки горькой. Казалось бы, состоит почти из одной воды, а нет более знаменитой закуски на Руси, чем соленый огурец. Обязательно хрустящий, пахучий… Правда, пахнет он теперь укропчиком, смородиновым листом и другими специями.

Помню свой первый опыт получения малосольных огурцов. Я опустил их в голый рассол, без всяких пряностей и не сразу понял, почему это у меня получилось нечто соленое и совершенно безвкусное.

Зато сейчас всем методам засолки огурцов в городских условиях я предпочитаю самый простой и эффективный, которому научила одна почтенная старушка. В трехлитровую банку кладу побольше трав и листьев: укропа, хрена, чеснока, петрушки, смородины. вишни. Обязательны листья дуба, они придают крепости огурчикам. Хорошо бросить стручок горького красного перца и черный горошком, можно и гвоздичку. Сыплю три полных столовых ложки соли и заливаю холодной водой, если не колодезной, то отстоявшейся. Закрываю капроновой крышкой и ставлю в максимально прохладное по летней поре место. Через день-другой в банках начнет понемногу бродить, излишки рассола протекут из-под крышки. Огурцы получатся, как и положено им, соленые, но и с кислотой, острые и крепкие, намного вкуснее пресных или уксусно-кисловатых и мягких из закатанной стерилизованной банки.

Незаменимы такие с горячей отварной картошкой и жареным салом. Прекрасно подходят они для рассольника и всяких салатов, где предписаны соленые огурцы. А рассол от них пригодится, чтобы сварить в нем рыбу, предварительно разбавив водой. Отваренное в такой жидкости рыбье филе будет белым, упругим и ароматным.

Очень просто сделать простейший закусочный салат, который сгодится и на бутерброды, особенно если под него положить на

хлеб кружок колбасы. Для салата подходят и большие, пустотелые внутри соленые огурцы. Они мелко рубятся ножом, излишек выступившего рассола сливается, затем смешиваются с крошеным репчатым луком, добавляется растертый зубок чеснока и растительное масло.

Начал с соленых, хотя стоило бы говорить по порядку. Обилие тепличных огурцов погубило праздник первого огурца — иначе и не назовешь. Помню, как отец всегда вовремя обнаруживал где-то в третьей декаде июля первый огурчик на грядке и тожественно приносил в дом это маленькое зеленое чудо в пупырышках. Разрезал его непременно вдоль на четыре части — каждому члену семьи. Что за запах распространялся вокруг, какие драгоценные капельки выступали на срезе, как вкусна была долька, посыпанная солью. Следующий уже не имел такого неповторимого запаха: начинала действовать привычка, губящая даже любовь, не только что тягу к огурцам. Следующий шел в свекольный холодник, огуречный запах которому до этого придавал желтый огуречный цветок без завязи — пустоцвет.

Позже вычитал у Виктора Астафьева, что такой же праздник первого огурца знали и в далекой Сибири.

«Всем внукам отрезала бабка по пластику — нюхнуть и разговеться, да еще и в окрошку для запаху половина огурчика оставалась… Окрошка с огурцом! Знаете ли вы, добрые люди, что такое окрошка с первым огурцом!..»

Когда огурцы начинали появляться массово, делали сначала салат со сметаной, а затем наступал славный период малосольных огурчиков. К этому времени появлялась и молодая картошка.

Огурец, пожалуй, занимает последнее место по количеству блюд, которые готовят из него. Никто сильно не хвастается деликатесами из огурцов. Разве что греки умеют так приготовить их, что поневоле пальчики оближешь. Фаршированные огурцы по-гречески достойны того, чтобы их ели не только в этой древней стране.

Огурцы очищают от кожицы, разрезают поперек и вынимают семена. Полученные «стаканчики» заполняют фаршем, который делается из мяса, белого хлеба, лука, короче, как для обычных котлет. Половинки складывают вместе и перевязывают ниткой. Тушат их около получаса в сметанно-томатном соусе.

Говорят, что свежим огурец можно сохранить и до Нового года. Учитывая, что толстокожие кабачки и тыквы хранятся довольно долго, можно поверить в такую способность огурца, если ему искусственно «утолстить» кожицу. Делают это с помощью сырого яичного белка, которым обмазывают вымытый и

высушенный огурчик с хвостиком, за который его и подвешивают. Белок высыхает и образует непроницаемую оболочку. Вряд ли такой «свежий» огурец удивит Деда Мороза своим запахом, но попробовать это сделать не трудно.

48. Оранжевое чудо

Ковырнул из грядки лакомую овощь: «Девица в темнице — коса на улице». Мала еще «девица», и рвать ее не велено, да никто не видит. Потер морковку о штаны, схрумкал, размотал огрызок за косу и метнул его во тьму. Такое наслаждение!

В. Астафьев.

Писали как-то в газетах, что где-то в Англии умер человек от злоупотребления морковным соком, пил его литрами в день. Все от того, что уверовал будто этот витаминный напиток чудодейственно избавит его от всех болезней и подарит невиданное долголетие. В который раз незадачливый верующий в панацею подтвердил истину, что все хорошо в меру. Даже морковь.

Ведь уж до чего безобидный овощ, а и тот в больших количествах не идет на пользу. Впрочем, если не считать литры покупного сока, то очень трудно переесть моркови. Да, признаться, мы и видим ее разве что в супе.

В детстве мы подобно герою Астафьева еще грызли морковку прямо с грядки, правда, уже напуганные микробами, чистили ее ножом или стеклышком. Нынешнюю детвору, знакомую с другими сладостями, таким нехитрым лакомством не удивишь. Взрослых и подавно. Короче, не знаем мы, как лучше приготовить морковку, чтоб пошла на ура и в праздники и в будни. Перефразируя Пушкина, можно сказать, что ленивы мы и неизобретательны, особенно, когда речь идет о каждодневном питании. Довольствуемся, что под руку попадет. Наверное, прав Александр Дюма, когда еще в середине XIX-го века, рассказывал о своих впечатлениях после путешествия по России.

«Впрочем, русские, по-видимому, вовсе не нуждаются в пище. Судя по тому, что они употребляют в пищу, можно заключить, что еде они не придают большого значения, что процесс этот они отнюдь не относят к виду искусства — для них все равно, лишь бы только кипел самовар и дымился чай в стаканах».

Кстати, в суровые дни Гражданской войны из сушеной морковки заваривали «чай» — напиток витаминный, но к чаю не имеющий никакого отношения.

В старину, правда, тушили, парили морковку в русской печке,

ломтики пареной подсушивали, но это была скорее необходимость получить хоть какое-нибудь сладкое блюдо. Его так и не возвели в ранг национальных со своими собственными секретами. А ведь похожий еврейский цимес настолько прославился, что и до сих пор в русском жаргоне существует слово «цимус», обозначающее нечто качественное, вкусное. Кстати, у них это было кулинарное изделие для торжественных случаев. Например, приготовленный по такому рецепту.

Морковка нарезается мелкими кубиками, после недолгого обжаривания в масле заливается водой и тушится до полуготовности. Затем туда кладут клецки, приготовленные из крутой манной каши, смешанной с сырым яйцом, маслом, солью, перцем. Клецки панируют мукой. Добавляют в кастрюлю изюм, чернослив, сахар, соль и теперь уже тушат до полной готовности на слабом огне.

Кстати, каротин не растворяется в воде, а только в жирах, поэтому приготовленная похожим способом морковь усвоится в организме намного лучше.

Французы, у которых хватает разных плодов и ягод, тем не менее варят конфитюр из моркови и поставляют его на рынки других стран. При этом рецепт запатентован. Можно не только представить, насколько хорош оранжевый цвет у этой разновидности джема, но и самому увидеть его. Для этого очищенную морковь варят и превращают в пюре, после чего смешивают с сиропом из сахара, воды, лимонной цедры, добавляют лимонный сок и варят, помешивая, на очень умеренном огне до подходящей консистенции.

Запатентован и такой способ получения хрустящей моркови. Корнеплод нарезают кружками толщиной 1–2 мм и обжаривают, погружая на столько же минут в кипящее растительное масло. Полученные ломтики не только хрустят, вкусны, но и могут храниться практически неограниченное время.

Хорошо еще наши хозяйки научились готовить творожную запеканку с тертой морковью. Чего уж проще. Обычно берешь полкило творога, три ложки манки, сырое яйцо, да большую морковку, натертую на мелкую терку. Для пышности добавляешь соды на кончике ножа, соль и сахар по вкусу и выкладываешь перемешанную массу на смазанную маслом сковородку. Сверху заливаешь сметаной и запекаешь в духовке, как говорится обычно, до румяной корочки.

Неплохо испечь и морковные лепешки. Тесто для них получается из моркови, пшеничной муки, молока, яиц. Жарятся они в разогретом жиру.

Пробовал делать и салат из сырой все так же тертой моркови,

которую заливал медом, добавлял толченые грецкие орехи, немного тертых яблок, выжимал сок из лимона. Такой салат можно и чаем запивать, и на батон намазывать.

Но, считаю, настоящий ренессанс морковь переживает у нас в начале третьего тысячелетия. И все благодаря знаменитому корейскому варианту ее приготовления. Даже на рынках рядом с квашеной капустой теперь продают и корейскую морковь, совсем недавно бывшую таинственным восточным яством, а теперь хорошо идущей и под водочку закуской. Вот уж правда, гениальное — всегда просто. Пожалуй, главное, это на специальной маленькой шинковочке сделать из корнеплода этакую длинную и тонкую «вермишельку». Что-что, а этот нехитрый инструмент наши умельцы делают в два счета. Затем в килограмм полученной соломки добавляю три столовых ложки сахара, половину — соли, столько же сухого чеснока. Морковь теперь следует хорошенько помять руками, а уже потом влить пять ложек уксуса и полстакана хорошо нагретого растительного масла. И конечно же, специфический вкус блюду придаст смесь специй «для корейской моркови». Тут важно не переусердствовать, потому что очень легко получить продукт чрезмерно острым. Наверное, пряную смесь можно сделать и самому, но вряд ли это будет оправдано.

49. Фасоль в разных видах

А что, фасоль и в холодном виде
еда что надо.

Э. М. Ремарк.

Есть холодную фасоль? Пожалуйста. Но только не сырую. Ее нужно, по крайней мере, варить минут десять, чтобы нейтрализовать содержащийся в ней вредный белок фазин.

Прямо скажем, мало мы знаем о фасоли и незаслуженно мало употребляем ее за столом. Не удивительно, только в XVIII-м веке узнали американскую культуру в России. Правда, тогда же власти насильно прививали любовь к картофелю — успех их деятельности виден поныне. Фасоль же не стала такой популярной. Не исключено, что причиной тому — относительная теплолюбивость фасоли. Не переносит она и легких заморозков, и не до конца созревает, если лето выдастся дождливым и холодным.

В деревнях чаще всего известна обыкновенная приземистая фасоль, дающая крупные белые зерна.

«Фасолинки, что поросятки», — так на рынке расхваливала старушка семена, видно, не только за их чистый белый цвет, но и за приятную округлость, «упитанность». Деревенские хозяйки используют ее исключительно в супах, да и то, как добавление к традиционной картошке.

Южнее средней полосы фасоль почитается намного больше — там и сортов, и блюд из нее уже трудно пересчитать «по пальцам». Там фасоль и на столе, и на слуху.

«Демократия — это вам не лобио кушать», — говаривал известный грузинский политик Джаба Иселиани, не сравнивая трудности становления демократии с удовольствием от поглощения национального блюда, главным компонентом которого является фасоль. Вот самый простой его рецепт — зеленое лобио. Вареную стручковую фасоль заправляют растительным маслом, винным уксусом, чесноком, перцем и зеленью кинзы (кориандра) и петрушки.

Салат из фасоли готовил не раз, не сильно придерживаясь традиционного для кулинарных книг рецепта. Замачивал зерна часа хотя бы на четыре, потом варил, стараясь уловить момент, когда фасолинка уже мягкая, но еще не плющится, не расползается кашицей на зубах. В охлажденную фасоль добавлял кубики моркови и, за неимением рекомендованного сельдерея,

нашинкованный лук, ошпаренный кипятком, дальше — стандартные салатные заправки: масло, уксус, соль, чуть-чуть сахару.

В суп лучше подходит белая фасоль, потому что разноцветная придаст отвару темный оттенок. Хоть и существуют исключительно вегетарианские варианты фасолевых супов, желательно варить их на мясном бульоне: бобовые хорошо сочетаются с мясом. Когда такой суп с мясом и картошкой готовят в русской печке, он превращается почти в суп-пюре, и в общей сытной массе вкус фасоли слабо ощущается. Но когда он варится на открытом огне, и в фасоли остается хоть капелька твердости, вкус ее проявляется на все сто, как в «сенаторском» супе, который подают в ресторане американского Конгресса. Рецепт его, адаптированный под наши условия, рекомендовал в прессе предприниматель В. Карягин.

Предварительно замоченную на сутки фасоль отваривают вместе с мясом, вдвое большего веса, затем в процессе варки добавляют морковь и картошку. Перед подачей на стол мясо следует достать и порезать кубиками, суп посыпать зеленью укропа. Годится он и сушеный, но тогда добавлять его надо за пару минут до окончания варки.

Жаркое из фасоли было бы праздничным блюдом, если бы не получалось таким сытным. После него вряд ли будешь пробовать что-нибудь еще, что положено за праздничным столом.

При выборе рецепта больше других приглянулся своей простотой и похожестью на наши кулинарные приемы греческий, когда фасоль запекается в горшочке. Как и положено поступать с фасолью, замочил ее на ночь, отварил и сцедил воду в отдельную посуду. В глиняный горшок уложил слоями фасоль и слегка обжаренный репчатый лук. В последующие разы лука не жалел, и его количество ограничивалось только трудностями чистки и нарезания. Так как готовится все-таки фасоль, то ее слой и должен быть верхним. В горшок долил воду, оставшуюся после варки, немного растительного масла, разумеется, посолил и поперчил (рецепт требовал как черного, так и красного перца) и тушил в духовке около получаса…

Тушеная фасоль хороша и только с луком, но если добавить в лук и кусочки мяса либо фарш, то «новогреческое» блюдо станет еще вкуснее и сытнее, чем и славятся блюда из фасоли, даже в холодном виде.

50. Королева овощей

Когда подали спаржу, он, глубже засовывая за воротник тужурки ослепительно белую жесткую салфетку, сказал весело:

— Если бы я был царь, всегда бы ел спаржу!

А. Куприн.

А цари едали такой овощ. Еще римский император Август был большим поклонником спаржи.

Уверен, многие неискушенные в огородничестве люди и не подозревают, что декоративные зеленые «елочки», которыми торговки украшают букеты цветов — это прекрасное овощное растение, известное с глубокой древности.

Не знакомы же потому, что никогда не пробовали на вкус: не пользуется она у нас популярностью. Не то в Западной Европе, там этот ранневесенний овощ так же привычен, как и картошка. Там даже существует музей спаржи. Он открылся в 1985 году в немецком городе Шробенхаузене и занимает ни много ни мало трехэтажное здание. Разделы музея, посвященные этой огородной культуре, рассказывают об ее истории, ботанических особенностях, целебных свойствах, методах выращивания и сортах, объемах торговли и, наконец, о кулинарных достоинствах и способах приготовления.

Древние греки первыми оставили свидетельства о спарже. Ее латинское название основано на корне греческого слова, обозначающего «побег». Тем самым отмечено, что в пищу употребляют побеги растения, только-только показавшиеся из земли. В это время они имеют вид толстых, мясистых и сочных палочек белого или зеленоватого цвета. Чтобы длина их была больше, огородники предварительно присыпают землей корневище, дающее ростки. В названиях сортов спаржи видны и особенности овоща и места ее особого почитания — французская аржантельская, Сахарная голова.

Как только начинает развиваться растение, побег становится несъедобным — волокнистым, зеленым, утончается. Кстати, спаржа весьма обычна в дикорастущем виде, и встречается в средней полосе на лугах и в кустарниках.

Обычно приготовленная к употреблению спаржа имеет вид перевязанных ниткой пучков. Это объясняется не только

удобством транспортировки и продажи, в таком виде обыкновенно спаржу и отваривают. Делается это так потому, что спаржу варят всегда отдельно, полностью погруженной в воду, но так как побеги легче воды, то к пучку привязывают что-нибудь тяжелое, например, фарфоровую крышку от чайника. Запомнилась старинная фарфоровая шкатулка, имеющая вид прямоугольного пучка спаржи, которую довелось видеть в музее Горького на его родине.

При отваривании в подсоленную воду добавляют немного сахара и растительное масло, чтобы на поверхности образовалась масляная пленка, тогда лучше сохраняются ароматические и вкусовые качества спаржи. Варят в открытой посуде около получаса. Отваренная спаржа чем-то напоминает по вкусу капустную кочерыжку. Едят ее чаще холодной и «с благоговением», как выразился когда-то француз-гурман. Наверняка он ел ее и с соусом, которые умеют готовить в его стране. Например, приготовленным с шампиньонами, для чего из столовой ложки сливочного масла, муки и полстакана куриного бульона приготовляется подливка, а грибы тушатся в масле с добавлением сливок. Соус солят, перчат, приправляют соком лимона, мускатным орехом, чесноком, добавляют два яичных желтка.

Можно ограничиться и более простым соусом. Его готовят из круто сваренного яйца, мелко нарубленной зелени петрушки и зеленого лука, уксуса, растительного масла, горчицы.

Когда, мы станет потреблять спаржи хотя бы десятую часть, от того количество, которое ежегодно съедают в Германии, а это десятки тысяч тонн, тогда эта овощная культура не будет для нас «царской» ни по доступности, ни по цене.

51. Из славного семейства

Посадил дед репку. Выросла репка большая-пребольшая…

Из народной сказки.

Из овощей в наших сказках главный герой наверняка — репа. Но заморский картофель, кажется, навсегда затмил ее былую славу не в сказке, а на столе. Как ни пытаются огородники и кулинары в книгах рассказывать о ее достоинствах, редко увидишь на рынке жалкую кучку мелких репок, а полный мешок — скорее всего, никогда. А где, в каком ресторане вам подадут, к примеру, жареных бекасов с гарниром из вареной репы? Такое блюдо еще в середине двадцатого века было хорошо знакомо врачу и охотнику С. Русанову.

«Пара жирных осенних бекасов, зажаренных правильно — не потрошенных, без лука, перца и других специй, с гарниром из отварного картофеля, а особенно репы, удовлетворит утонченного любителя покушать».

Теперь такое простейшее блюдо отходит в историю, и не только из-за острой нехватки бекасов, что понять легко, но и потому, что репа вышла из моды. А что может быть «проще пареной репы»?

Писатель Василий Белов, вспоминая недавнее прошлое, не забыл про репу, рассказал, каким почетом она пользовалась и при картофеле. Разве что сладостей тогда еще в деревне почти не знали.

«Набив вымытыми репами большой горшок, его вверх дном, на лопате сажали на ночь в печь. Поутру около чугуна начиналось настоящее пиршество. Пареницу ели дети и взрослые, наголо и с хлебом, с солью и без соли. Если ту же пареницу тонко изрезать и на противне посадить в печь еще на одну ночь, то получится уже вяленица — самое популярное детское лакомство».

Репка тем еще хороша, что лакомишься ей прямо на огороде. Забредешь туда с перочинным ножиком, очистишь морковку, полущишь зеленого гороха, отыщешь огурец и обязательно обстругаешь репку и, отрезая от нее разной формы брусочки, сжуешь да еще и следующую выдернешь.

Рекомендуют делать из репы салаты по обычному принципу — добавлять в другие овощные смеси. Так как она хороша в печеном виде, хорошо нафаршировать крупную репу, предварительно слегка отварив ее и выбрав ножом середину. Для

фарша подойдет вареный рис с яблоками, изюмом, сахаром, маслом.

Наверное, еще меньше сейчас знают брюкву, которая конкурировала с репой не без успеха. Кое-где ее зовут рыжанкой за ее близкий к оранжевому цвет на срезе, он хорошо проявляется в молочном супе, который варят с брюквой. Рыжей мозаикой украшается тарелка с таким супом. Очень гармонирует она с бараниной — раньше в деревнях ее тушили вместе со свежинкой в печке. Как и репа, сладкой кажется она и в сыром виде. Вот как вспоминал о своем детстве Виктор Астафьев:

«На твердых, круто согнутых коленях деда сидит человечек. Дед обломком ножа скоблит располовиненную брюкву и коричневым от табака пальцем спихивает с поцарапанного бруском лезвия истекающую соком мякоть в жадно распахнутый зев. Пошевелит языком малый, сделает вдох — и лакомство живым током прошибает его вздрагивающее чрево, растекается прохладно по жилам».

Сейчас лакомства другие, действуют крепче, а, может, и слабее.

А вот редьку как-то чаще можно встретить на столе. Ту, которой хрен не слаще. В основном в виде простейшего с уксусом и маслом салата, или заправленную сметаной либо майонезом. Хорошо такой острой и прохладной массой и рюмку водки закусить, и с вареной картошкой ее съесть. В придачу, это еда здоровая. Сам приметил, что когда чаще ешь тертую редьку, иногда просто так, с одной солью, простудные заболевания весь дом обходят стороной.

Из этого же славного семейства и редис. Тоже делают из него салаты, но, кажется, лучше всего употреблять его в натуральном виде, «по-холостяцки», обмакивая в соль круглые крепкие шарики. А какими красивыми они видятся на столе, не сравнить с салатной массой, которую даже специально украшают половинкой той же редиски в виде цветка.

52. Чеснок ложками

— Ух ты!.. Пахнет чесноком!..

— А ведь верно, приятный запах…

И тут все тарасконцы, ободренные этим напоминанием об отчизне, этим запахом местных тарасконских блюд, которого Тартарен уже давно не вдыхал, в приливе чревоугодия заерзали на стульях.

Альфонс Доде.

Если и не ложками, то, по крайней мере его, оказывается, едят в довольно больших количествах, не считаясь с тем, что его латинское название начинается со слова «лютый».

Английский писатель Джеймс Олдридж писал, как перекусывали простые греки, правда, в тяжелые годы войны.

«Он положила на середину некрашеного дощатого стола большую вяленую рыбу, рядом поставила тарелку с тертым чесноком и плошку с солью… он отламывал куски вяленой рыбы, макал в соль, потом в чеснок и ел…»

Видно, похожим образом его ели еще строители пирамид, которых, по преданию обязательно кормили чесноком, чтобы они становились лютыми до работы.

Да, при таком употреблении чеснока очень скоро, особенно у непривычного человека, язык начинает щипать так, что кажется, будто его рвут щипцами. Кстати, чесночный ожог, боль от которого не снимает даже холодная вода, можно получить на пальцах, если, например, долго крошить его для какого-нибудь блюда. Не многие из современников, даже старые холостяки, способны есть рыбу, колбасу, мясо вприкуску с чесноком. К тому же делать это приходится в одиночку и вечером: у нас многие вообще или делают вид, или на самом деле не любят запах чеснока, столь приятный тарасконцам.

Зато чеснок можно безбоязненно есть целыми головками, только не свежий, а маринованный, который пахнет очень заманчиво, особенно на рыночных прилавках. Кстати, забегая вперед, стоит сказать, что в Германии запатентована чесночная приправа с ослабленным запахом и представляющая собой смесь из 70 % свежего чеснока и 30 % отжатого лимонного сока.

А вообще чеснок — это в первую очередь приправа, делающая самые простые пресные кушанья острыми и вкусными. В таком виде его любят все. Древнегреческий математик Пифагор, который не ограничивался только доказательством теорем, а и вообще был образованнейшим человеком своего времени, называл чеснок главной приправой.

Обычно чеснок в чистом виде начинают пробовать и учат это делать детей, натирая его зубком корочку хлеба, которую хорошо съесть с супом. Любители чеснока мелко крошат его и добавляют в тот же суп, а чаще всего в борщ, хотя в настоящем украинском борще он уже есть и так. Жареную курицу наши хозяйки чаще всего посыпают мелкорубленным чесноком незадолго до готовности. К цыпленку табака положено подавать чеснок, растертый с солью и залитый горячим бульоном. Без него нельзя есть хаш — знаменитое армянское горячее блюдо из рубца и ножек. Такой соус сгодится и к любой курице, и можно вволю импровизировать, готовя его. Например, обойтись без бульона, а сделать его просто на кипятке или добавить бульонный кубик. Не помешает черный перец, свежая или сушеная зелень кориандра, петрушки. Горячий бульон неплохо заменить холодным, а еще лучше томатным соком.

В отличие от тарасконцев мы редко готовим какое-нибудь конкретное блюдо, в котором обязательным компонентом будет чеснок. Разве что только деревенская колбаса да холодное немыслимы без него. Чтобы исправить положение однажды приготовил по книжному рецепту «суп чесночный из картофеля». Правда, как всегда, до конца рекомендациям не следовал. Сварил картофельные ломтики, добавил растертую с солью головку чеснока, желток размешанный в полстакане молока и поварил еще минуту-другую. Заправил мелко накрошенным несоленым салом, которое аккуратненько обжарил на сковородке до легкого румянца. Бледный вид супа пришлось оживить растертой сушеной зеленью петрушки.

Таким же салом вместе с толченым чесноком сдабривал отваренную горячую фасоль — гармонирует он и с ней, о чем тоже пишут в кулинарных книгах.

В них же приводят рецепт приготовления чесночной икры. Чеснок толкут с солью и смешивают с замоченным в воде и отжатым белым хлебом, добавляют несколько растертых орехов и посыпают рубленой зеленью.

В последнее время среди хозяек широкое распространение получили консервированные приправы, обычно называемые «аджикой» и отличающиеся обилием чеснока. Конечно, к настоящей грузинской аджике эти вовсе не острые «салатики» не

имеют никакого отношения — их можно действительно есть ложками или намазывать на хлеб. Обычно варят такую приправу из помидоров, моркови, сладкого перца, иногда кислых яблок и добавляют в разных пропорциях перец острый, уксус, растительное масло и конечно же чеснок.

Солить чеснок, по-моему, самому лучше не пробовать: специалисты, поставляющие его на рынок, все равно сделают это лучше.

Особенно рекомендуют есть чеснок и следовательно распространять его острый запах во время эпидемий простудных заболеваний. Для этого есть основания, подтвержденные не только научными изысканиями, но и историческим опытом. Известно, что основатель современной медицины Гиппократ рекомендовал чеснок в качестве лекарства практически при каждом заболевании. Со средних веков использовали его в качестве профилактического средства во время эпидемий чумы. Во Франции гробовщики в такое время пили вино, настоянное на чесноке, и редко заражались смертельным вирусом.

Не так много лет назад в большую моду вошел рецепт омолаживания, тайна которого якобы хранилась уже много веков в священных книгах таинственного Тибета. Суть его в том, что чесночная масса, залитая таким же количеством чистого спирта (о котором и сто лет назад вряд ли знали буддийские монахи) настаивается 10 суток, после чего настойка принимается по каплям с молоком пару недель. В некоторых изданиях рецепт резонно упрощают: спирт заменяют водкой и не советуют так строго считать капли. В любом случае гарантируют прилив жизненных сил и излечение от многих болезней.

В популярной печати утверждают, будто чеснок защищает организм от рака и выводит из него соли кадмия, ртути, свинца. Для положительного эффекта достаточно съедать один-два зубка в день.

Возможно, чеснок и всевозможные вытяжки из него и не панацея, но, кажется, не помешает есть его вволю в любых видах, радуясь его запаху так же непосредственно, как делали это неунывающие тарасконцы.

53. Синенькие, демьянки

А тундра-то, тундра!..
Баклажаны в меду…

Н. Балаев.

Действительно, бесчисленные округлые тундровые озера, насыщенно-синие в солнечный день, с борта тихоходной «Аннушки» видятся баклажанами, плавающими в меду, — в тронутой золотом осени тундре.

В средней полосе хозяйки мало знакомы с баклажанами. Вид темно-фиолетового, грушевидного и лоснящегося от крепости овоща далеко не на всех производит должное впечатление. Мешает и цена, достаточно «кусачая». Только тот, кто бывал «на югах», и там местные жители угощали его блюдами из своего любимого овоща необычного цвета, покупает хотя бы парочку, либо проходит мимо, вздыхая. Правда, всегда найдется и такой привереда, который отзовется пренебрежительно, ссылаясь при этом на свой личный опыт. Да такие, встречающиеся нередко, «погоду не делают».

Южане баклажаны знают хорошо. В Поволжье их называют демьянками, на Украине — синенькими. Это один из немногих овощей, которые употребляют, как и огурцы, в недозрелом виде. Позднее они грубеют и начинают горчить. В отличие от огурцов и большинства других плодов земли, баклажаны вовсе не годятся для сыроядения, так что у приверженцев такого вида питания из рациона выпадает отличный овощ.

Впервые по-настоящему попробовал баклажаны в недолгом туристическом походе на Кавказе. Остановились у старика-армянина Тиграна, жившего в одиночку далеко в горах, и стали готовить торжественный ужин, посвященный первому дню знакомства с девственной природой горных склонов. И запомнились на нем именно жареные баклажаны, которые мои друзья жарили в сковородке прямо на небольшом костерке. Они не стали готовить их целиком на вертеле, возможно, потому, что после пришлось бы делать много лишних операций — снимать кожицу, мелко рубить. К тому же потребовалась бы дополнительная посуда. Сытными и очень вкусными были тонкие овальные ломтики разрезанного вдоль овоща, посыпанные мелко порубленным свежим чесноком, в них даже чувствовалось нечто мясное.

Можно жарить их по-другому, с луком, который тоже

предварительно томят в масле на сковородке. В этом случае ломтики баклажана обваливают в муке, а иногда и в яйце. Потом на сковородку, где жарились баклажаны, кладут сметану и томатную пасту, перемешивают и дают закипеть. Получается соответствующий блюду соус.

Хороши они и тушеными, в чем убедился позднее. Так готовить их чуточку сложнее, но все равно довольно просто. Сначала нарезают ломтиками очищенный от шкурки баклажан, солят и дают постоять четверть часа. За этот время успеваешь обжарить на масле лук и добавляешь его в подготовленные баклажаны, чтобы потушить.

Как и многие другие овощи, баклажаны фаршируют. Каждый разрезают на две половинки, вычищают ложечкой мякоть с семенами и заполняют выемку овощным фаршем, приготовленным отдельно. Подготовленные баклажаны укладывают на сковородку, добавляют немного воды и тушат на медленном огне полчаса и более. В фарш подойдет все: свежие помидоры, репчатый лук, морковка, зелень, сладкий перец, чеснок. Мелко нашинкованные овощи обжаривают в раскаленном масле.

В Турции существует предание, что имам упал в обморок от восторга после того, как попробовал блюдо из баклажанов. В наших условиях «имам баилди» можно приготовить приблизительно таким образом.

Несколько баклажанов слегка запекают в духовке — до сморщившейся кожицы — и снимают ее, желательно деревянной лопаточкой, чтобы от металла не изменился цвет овоща. Потом их нарезают полосками, солят, дают постоять и слегка подсушивают полотенцем. Полоски обваливают в яйце, муке, обжаривают. Отдельно обжаривают лук с ломтиками помидора. В гусятницу укладывают слоями баклажаны и мясной фарш вместе с луково-томатной поджаркой, примерно поровну по весу, сверху положено быть слою баклажанов. Затем все заливают взбитыми с молоком яйцами и запекают в духовке.

Если уж искушенный в деликатесах восточной кухни имам не устоял перед таким блюдом, нашего брата от него и за уши не оттащишь.

54. Толстый полосатый

Нет ничего более трудного, как распознать хороший арбуз и порядочную женщину.

И. Бунин.

Не будет преувеличением сказать, что арбуз — уникальный накопитель и прекрасный хранитель живительной влаги, способной утолить жажду в жаркий день, когда любой организм страдает от обезвоживания. Самое удивительное — это небольшое приземистое растение с огромными сочными ягодами живет в сухих степях, а то и в пустынях.

Дикий прародитель арбуза до сих пор сохранился на своей родине, в южноафриканской полупустыне Калахари. Первым ученым, описавшим дикий арбуз, был известный путешественник Давид Ливингстон. Он приметил, что «все звери засушливого края от великана слона до мыши знают и ценят этот дар — полосатые плоды, наполненные водой».

За столом сладкая нежная мякоть арбуза ценится, как вкусный освежающий десерт, который можно есть от души, «промывая» организм от лишних солей и шлаков. Чаще всего поступают просто: разрезают плод на краюхи-ломти и едят тут же, без приготовления и добавок. В наших краях, где арбузы привозные и относительно не дешевы, как-то не поднимается рука, теряя время и деньги, мудрить, готовя какие-то яства из такого прекрасного и уже готового к употреблению продукта.

Но если есть возможность, неплохо устроить небольшой праздник. В старом фильме по повести А. Куприна «Гранатовый браслет» есть эпизод, когда царский генерал, блистающий мундиром и эполетами, священнодействует за богатым столом, уставленным серебром и хрусталем. Генерал собственноручно выполняет все операции, которые в старой книге рекомендует проделать князь Владимир Трубецкой, известный под псевдонимом В. Ветов.

«Возьмите большой арбуз. Срежьте ножом его зеленую верхушку. Расковыряйте столовой ложкой его сочную красную сердцевину. Возьмите бутылку легкого виноградного белого вина. Влейте вино в арбуз. Теперь зовите гостей — через час вы будете кушать прекрасное десертное блюдо, прохладительное, подкрепляющее и причем ничуть не дурманящее (будьте уверены, в арбузе больше соку, чем в бутылке вина).»

В астраханских степях, до сих пор славящихся своими арбузами, в прежние времена, испытывая проблемы с вывозом, чтобы использовать огромный урожай, сок арбуза уваривали до густоты патоки и получали арбузный мед — нардек, пригодный для добавления в чай, компоты, кисели, для быстрого приготовления морса.

В арбузных краях издавна любили и соленые арбузы, а не только огурцы. Шолоховский Григорий Мелехов первым делом просил у матери этот традиционный казачий деликатес, навещая родных в перерывах между боями.

«На Алтае в большом количестве растут арбузы и дыни разных сортов. Дыни бывают очень вкусны, но арбузы не всегда, и потому их во множестве покупают для соленья, на салат», — приметил в середине девятнадцатого века писатель и этнограф А. Черкасов.

Современные технологи научились вялить арбузы. Для этого используют не полностью созревшие плоды, мякоть которых пересыпают сахарным песком, выдерживают в течение суток и сливают после этого выступивший сок. Полученную массу заливают горячим сиропом, выдерживают пять минут, сливают и наконец подсушивают в духовке. Этот продукт можно использовать в качестве начинки для пирогов, годится он для украшения тортов. Вяленый арбуз может храниться до года, если его закупорить в стеклянную посуду.

Мы едим арбуз и с раздражением выплевываем мешающие нам скользкие семена, не задумываясь, что, например, известному этнографу девятнадцатого века С. Максимову при его путешествиях по реке Урал в каждой станице попадались казачки, «целые дни щелкающие сушеные и каленые арбузные семечки». Из них получают прекрасное растительное масло, не уступающее по вкусу оливковому. В Корее семена арбуза и дыни входят в список наиболее распространенных специй, придающих неповторимы вкус произведениям национальной кухни. Ну, а в Японии селекционеры вывели бессемянный арбуз. Такой можно без опаски давать маленьким детям. Правда, теперь им не загадаешь загадку: «Без окон, без дверей полна горница людей». Китайцы, известные своими кулинарными изысками, удивляют заезжих иностранцев арбузами… жареными на сковородке. Арбуз они нарезают ромбиками, обваливают в кукурузной муке, жарят во фритюре, заливают сладким сиропом и посыпают измельченными орехами.

Иногда фиксируют пищевые отравления, связанные с арбузами. Причиной всегда были не подозреваемый избыток нитратов, а болезнетворные микробы, которые попадают в

организм человека с грязной арбузной корки с помощью немытых рук. Санитарные врачи постоянно обращают внимание на разрезаемые прямо на рынке немытые арбузы, которые могут стать источником заражения.

Славятся большие полосатые астраханские арбузы. Продавцы охотно называют их сорта: Огонек, Розочка, Американка. Существуют и замысловатые названия, например, Любимец Хутора Пятигорска 286. Считается, что чем темнее, насыщеннее цвет арбуза, тем он лучше. По возможности он должен быть правильной шаровой формы, потому что обыкновенно все искривления скрывают в тех же местах и незрелую мякоть.

Выбрать полностью зрелый сладкий арбуз непросто. Для этого требуется большой опыт. Знатоки советуют судить о спелости по звуку, который издает корка при легком постукивании согнутым пальцем. У недозрелых звук глухой, слабый; созревшие отзываются звонче. Мужчины иногда начинают сжимать крепкий тяжелый плод сильными руками и уверяют, что по характерному похрустыванию находят самый спелый. Вот как поэтично рассказывал о таких мастерах писатель Константин Паустовский:

«Осень на Украине, на берегах Азовского моря пахнет свежестью и перезревшими дынями. На многие километры лежат золотые бахчи, чуть седоватые от паутины. В куренях вздыхают беззубые сторожа-старики. Они сжимают арбузы трясущимися руками и по легкому треску узнают его вкус и зрелость».

Но проще всего внимательно посмотреть на кончик плодоножки, который обязательно должен оставаться, иначе арбуз не будет долго храниться. Если она высохшая, то скорее всего арбуз дозрел на бахче. Кстати, недозрелые, в отличие от помидоров, никогда уже не станут полноценными. Поздние сорта арбузов можно хранить по крайней мере до Нового года. Следует уложить их на стеллаж в подвал и время от времени переворачивать, чтобы не появились пролежни.

Хорошая хозяйка не выбросит крепкие корки, которые богаты витаминами, а приготовит из них варенье по простому рецепту. Нарезать белых кубиков из корки, отделяя крепкий зеленый панцирь, не составляет труда. Каждый из них прокалывается вилкой. После этого кубики лежат около четырех часов в холодной воде, в литре которой растворена чайная ложечка питьевой соды. Промывать их лучше проточной водой. Слегка обсохшие кубики опускаются в кипящий сироп, где их кипятят минут пятнадцать. Этот полуфабрикат оставляется на ночь, а уже затем после добавления сахара варится еще три часа.

Помнится, варенье получилось в виде полупрозрачных

сросшихся кристаллов, очень сладкое, без особого аромата, который, впрочем, может появиться, если за пару минут до окончания варки в варенье добавить ванилин.

55. Оладушки с бахчи

Бахчи — это сахарные плантации. Крестьяне варят из дынь сладкий мед — бекмес. В некоторых сортах дынь — восемнадцать процентов сахара, а в арбузах и тыквах — двенадцать процентов. Тыква с одного гектара дает четыре тысячи кило сахара.

К. Паустовский.

Запомнилась с детства, когда после Великой Отечественной войны в самом разгаре была дружба с Китаем, цветная открытка этой страны, на которой изображалась огромная оранжевая тыква, по которой ползало с десяток китайских детишек. Сам тогда не смог бы оторвать от земли тыкву, выросшую в родительском огороде, но она не впечатляла. Другое дело на картинке: заморская, яркая — поневоле позавидуешь китайчатам.

Так часто бывает с продуктами. Иностранный кажется таким вкусным — не жалеешь денег на какой-нибудь разноцветный жиденький йогурт и отворачиваешься от деревенской сметаны, в которой ложка стоит.

А что тыква… Мало кто и ел ее, хотя на каждом деревенском огороде к сентябрю лежат они небольшими валунами темно-зеленого и желто-оранжевого цвета. Ну, еще семечки можно пощелкать, а остальное — на корм скоту. Да и семечки подсолнечные популярнее тыквенных. Про то, чтобы добыть из тыквы сахар, как делают это в Америке, ни у кого и мысли нет. Правда, раньше, когда сладостями не были избалованы, парили тыкву, часто вместе с пшенной кашей, и получали сладкую сытную еду. Писатель Мельников-Печерский описал такое кушанье.

«Дынничек — каша из тебеки (тыквы) с просом, сваренная на молоке и сильно подрумяненная на сковородке».

Теперь больше в ходу оладьи из тыквы или кабачков. Куски этих ягод, а именно так ученые классифицируют эти огромные плоды, разумеется, без крепкой верхней «брони» трут на терке, добавляют муку или манку, яйца, соль и хорошенько размешивают. Неплохо добавить молока. Оладьи жарят на хорошо разогретом жиру. Тыквенные получаются более желтыми и сладкими, хотя сахара можно и добавить. Они мягкие и лишены

тяжелой сытости чисто мучных оладий. Кабачковые — бледнее, сахар им как-то не очень идет, зато сметана — в самый раз.

Из тыквы даже «торт» не трудно сделать, причем он будет выглядеть очень натурально и красиво. Конечно же, придется подобрать для него небольшую, но зрелую тыквочку, что не просто. Кладем ее на стол хвостиком вверх и срезаем на треть верх. Семена вместе с мякотью надо вынуть, а на их место слоями положить вареный рис, изюм, курагу, орехи, сахар. Если придумаете, добавьте еще что-нибудь или замените отсутствующие компоненты. Наполнять тыкву можно только на две трети, чтобы изделие не расползлось в духовке, куда его ставят, накрыв срезанной «крышкой», больше чем на час.

Кабачок же некоторые умеют превращать в «поросенка». Его очищают от кожуры, вынимают сердцевину и наполняют образовавшуюся полость мясным фаршем. Голова с пятачком и хвостик лепятся из теста, бока «поросенка» смазываются майонезом или сметаной, и он отправляется в духовку.

А какие котлеты получаются с добавлением тыквы — сладковатые и в то же время с мясным вкусом да к тому же не жирные. Тыкву пропускают через мясорубку вместе с мясом и луком, в такой смеси лучше держится тыквенный сок, затем добавляется манная крупа, яйца, немного молока. Такой хорошенько перемешанный фарш надо выдержать часок в холодильнике, чтобы он загустел и не растрескивался при запекании. Котлетки из него укладывают на противень и запекают в духовке. Майонез, а еще лучше сметана, добавят горячим котлетам сочности и слегка охладят их.

Сладость тыквы позволяет заменять ей традиционную морковку в творожной запеканке. Манку класть не обязательно, зато кулинары рекомендуют добавлять тертое яблоко и другие фрукты. И для киселя годится тыква. Снова нужно потереть ее и морковку, добавить столько же овсяных хлопьев и залить горячей подсоленной водой, а затем довести до кипения и поварить минут пять. Отцеженный отвар настаивают и подслащают медом.

Пробовал я делать «конфеты» из тыквы, по не так давно изобретенному способу консервирования овощей и фруктов с помощью отделения сока и завяливания. Нарезал оранжевые довольно крепкие кубики, засыпал из сахаром, которого потребовалось 15 %, и дал постоять всю ночь и утро при комнатной температуре. Естественно, появился снизу сладкий сок — слил и снова повторил такую же операцию. Из сока после сварил компот, подкислив его капустным рассолом, чтобы не был слишком пресным. Кусочки же бросил в сахарный сироп (200 г сахара на 300 г воды) и прогрел минут десять не доводя до

кипения. Сироп слил, а кусочки положил на просушку в легко нагретую духовку. Тут, главное, не пересушить, иначе получатся каменно-твердые конфеты-кубики, а просушенные в меру, они в самом деле станут похожими на конфеты, с которыми удобно пить чай в прикуску.

Про немалую пользу вкусных тыквенных семечек уже говорилось. Кабачковые, хотя и меньшие по размеру заслуживают такого же бережного обращения при разделке овоща и дальнейшего обжаривания. Так как тыквенные семечки содержат много цинка, то они являются хорошим профилактическим средством от чисто мужской болезни — простатита. Говорят, Казанова не жаловался на ее симптомы еще и потому, что очень часто съедал накануне своих похождений горсть тыквенных семечек.

56. Маслянистые оливки

Там в одном углу Помона показала мне… бледную оливу, любезнейшую Палладе, ветвистую и многолиственную, сулящую богатый урожай.

Д. Боккаччо.

Считается, что оливки знают все. Рыболовы даже грузило, по форме представляющее закругленный с двух концов цилиндрик, называют «оливкой». И все же эти плоды, не произрастающие в средней полосе, мы знаем и ценим недостаточно. Раньше с ними чаще знакомились не в магазине, а в ресторанах, заказав солянку сборную мясную — традиционное первое блюдо в заведениях такого уровня. В тарелке среди кусочков мяса, огурцов и прочих компонентов этого своеобразного блюда обычно покоились две небольшие «сливы» темного, почти черного цвета. Наверное, не ошибусь, если предположу, что многие испытали те же чувства, что и я. Раскусив маслянисто-нежную мякоть солоноватого вкуса и наткнувшись на твердую косточку, пришлось дожевывать, размышляя, как же такое можно есть…

Такую далеко не «сладкую парочку» подают и на гарнир к мясным блюдам в составе сложного гарнира. Раз уж попадаются на тарелке — поневоле раскусишь еще и еще раз маслинку да и не заметишь, как привыкнешь к ее особому вкусу. И начинаешь понимать, что закусить остренькой «ягодкой» рюмку водки очень даже не дурно, не хуже, чем соленым рыжиком, благо последнего днем с огнем не сыщешь. Вспоминаются тогда слова героя Хемингуэя: «Я люблю, чтобы в коктейле была маслина».

Обычно зрелые черные плоды оливкового дерева, соленые и даже слегка заквашенные, называют маслинами за высокое содержание в них масла. Немного зная иностранные языки, нетрудно понять и происхождение названия оливкового дерева. Как сами плоды дерева, так и соленую закуску из них, зеленых, чаще называют оливками. В сырой мякоти оливок содержится до 80 % высококачественного «постного» масла, в котором много редкого витамина Е и незаменимых полинасыщенных кислот.

Такое произведение природы заслуживает оказываемого ему почета. Древнегреческие мифотворцы не преминули создать поэтическую легенду о происхождении этой бесценной культуры. Сама Афина Паллада, поспорив с Посейдоном, кто из них окажет

земле наибольшее благодеяние, выиграла спор, воткнув в трещину скалы свое копье, которое превратилось в оливково дерево.

Основной урожай с вечнозеленого дерева идет на производство растительного масла, незаменимого для приготовления многих блюд, в том числе разнообразных салатов. Кухню жителей Средиземноморья и прилегающих на юге и востоке стран нельзя представить без оливкового масла. Его и производят в огромных количествах. Кстати, в Провансе с 30-летней оливы получают до 8 килограммов первосортного жидкого продукта. Это чуть меньше, чем с одной кокосовой пальмы. Еще в древней Греции и Риме основными товарами были оливковое масло и вино, которые в прославленных амфорах поступали на рынки.

Острая закуска или приправа из соленых плодов — это уже побочный продукт, хотя и очень распространенный в тех же странах. Он лучше других выполняет функцию своеобразного биохимического регулятора для усвоения организмом солей и жиров, что особенно важно в условиях жаркого климата. Маслины играют настолько большую роль в питании тамошних жителей, что, например, у евреев плод маслины служит своеобразным мерилом количества пищи. За праздничной трапезой, пробуя ритуальные яства, человек должен съесть кусочек, величиной не меньше маслины.

В наших магазинах сейчас можно увидеть огромное разнообразие консервированных маслин и оливков. Есть, заготовленные по традиционным рецептам, но немало и таких, у которых косточка заменена начинкой из самых разных продуктов: чеснока, лимона, миндаля. Все они неплохо гармонируют с маслинной оболочкой. Сейчас даже во всевозможных рюмочных их предлагают на развес в качестве подходящей закуски к рюмке водки или стакану вина.

Дома можно немного потрудиться и приготовить из маслин более основательную пищу по рецепту из Болгарии, где знают в них толк. Бутерброд с паштетом из маслин подойдет не только в качестве закуски к спиртному. Чтобы его приготовить, надо сначала очистить от кожицы и косточек горсть маслин, потом размять их деревянным пестиком. Добавляют два мелко рубленых крутых яйца, измельченную луковицу, немного растительного масла, черный перец, лимонный сок. Хорошо перемешанную смесь наносят на ломтики хлеба. Среди более традиционных бутербродов такие будут выглядеть весьма привлекательно.

57. Драгоценные камушки — каленые орешки

Девкам утехи —
Рожки, орехи!

Н. Некрасов.

Как не вспомнить заморское чудо из сказки Пушкина — белку, которая «песенки поет и орешки все грызет», когда сам разживешься горстью лесных орехов. Правда, там были «орешки не простые, все скорлупки золотые». Но и эти, принесенные в пору из леса, радуют глаз мягким золотистым цветом, а ядрышки, как изумруд среди прочих камней, выделяются чудесным вкусом среди других продуктов, употребляемых в пищу людьми.

Думаю, с этим согласятся многие взрослые, а особенно дети. Хотя нынешние, познавшие с малых лет вкус всевозможных шоколадок и мороженого, возможно, и променяют на них орехи, не подозревая того, что в большинстве сладостей непременным компонентом является лесной орех, точнее его окультуренная разновидность — фундук. Зато раньше, когда для большинства были недоступны фабричные кондитерские изделия, орехи считались завидным лакомством.

«Главными гостями на пиру, разумеется, являются деревенские парни в красных рубашках, обязанные принести вина для себя и хозяина избы, орехов и пряников для хозяек и заводчиц пиршества,» — писал известный этнограф прошлого века С. Максимов.

Кстати, на Кавказе и до сих пор после трапезы гостю предложат вазочку с фундуком и щипцы.

В конце августа ребята, да и взрослые тоже, не проходят мимо орешника или лещины, особенно в урожайные годы, которые выдаются не так и часто. Возле орехового куста первым делом задираешь вверх голову, высматривая характерные комки чаще всего из нескольких орехов, упрятанных в лохматые зеленые плюски, более светлые по сравнению с листвой. Бывает, выглядишь с десяток «семеек», но радоваться еще рано. Чтобы достать их, лучше всего согнуть нужный стволик этого многоствольного кустарника, благо каждый из них клонится несколько в сторону от других. Еле дотянешься сначала до одного листа, потом ухватишься за веточку, далее — ветви покрепче, а там уже и повиснешь на стволе толщиной с оглоблю. Такое

дерево удержать согнутым трудно — хорошо, если помощник быстро обследует крону и соберет «грезна» — так называют кучку сросшихся орехов.

Писатель и любитель природы В. Солоухин советует в таких случаях не полагаться на зрение, а «перебирать по ореховой ветви руками от основания к концу ветви, как бы отдаивая. Тотчас рука услышит в мягкой листве жесткий комок орехов».

Но и теперь радоваться рано. Наверняка попадутся грезна полностью плохие, с высохшими, почерневшими скорлупками. Эти выбрасываются сразу. Некоторые орехи на вид целые, хотя и чувствуется в них какая-то незрелость, слабость. Такие обязательно попробуешь на зуб и с досадой выплюнешь раскушенный, ожегший язык черной гнилой массой. Встречаются полноценные, но еще недозревшие. Снова приведу слова Солоухина:

«Когда раскусишь его, увидишь ядрышко, еще не заполнившее все свое помещение. Оно лежит, очень нежное, сочное и сладкое, в белой ватке, как желток в окружении белка.»

Наконец попадется до звона крепкий, с чуть подзолоченным бочком орех — этот легко выскочит из плюски и будет норовить выскользнуть из пальцев: настолько крутобок и гладок, будто полированный. Именно такие полноценные орехи таскает в свои дупла-хранилища белка. Такие в сентябре сами падают на землю, лежат среди листвы, пока не подберет их человек. Но чаще всего орех утащит дятел, поползень, на месте разгрызет лесная мышка, а то и размелет вместе со скорлупой кабан. Многие животные знают и ценят питательный плод, упакованный в крепкую оболочку.

Известный журналист В. Песков писал, как в конце сентября 1992 года «тряхнул куст и вместе с листом на землю грянул ореховый ливень. Я потряс орешник, как следует и, шевеля палочкой опавшие лопухи листьев, собрал полкепки орехов.» Он же поведал, что «в старину неписаный деревенский закон запрещал ходить по орехи раньше Успения (28 августа) — давали орехам созреть.»

Орехи потому вкусны, что содержат до 70 % жира, около 20 % белков, 8 % сахаров, витамины, микроэлементы. По калорийности орехи значительно превосходят зерна злаков, молоко, картофель. Если поджечь ядрышко, оно сгорает без копоти, давая яркое пламя не хуже керосиновой лампы.

Чаще всего едят орехи в сыром виде. Но и готовят на их основе разнообразные лакомства. Гозинаки — национальная сладость армян и грузин, известная у нас больше как «казинаки», представляет собой слегка подсушенные ядра, залитые кипящим

сахаром.

В Грузии из орехов готовят чурчхелу, появившуюся в последнее время и на рынках средней полосы. Из виноградного сока, муки и сахара варят киселеобразный сироп, в который погружают нанизанные на нитку очищенные орехи. Они постепенно обрастают клейкой массой, затем изделие просушивают на солнце.

На кондитерских фабриках умеют очень просто делать вкуснейшие конфеты, представляющие собой целые ядрышки, облитые шоколадом.

Из орехов можно сделать даже «молоко». Для этого разрезанные ядра замачивают на ночь, затем растирают в ступке с небольшим количеством кипяченой воды, взбивают до однородной консистенции и охлаждают в холодильнике.

Если повезло собрать порядочно лесных орехов или купить фундука, можно не только щелкать их вечером, но и приготовить в домашних условиях что-нибудь посущественнее. Времени и сил потребуется немного.

Однажды по книжному рецепту испек ореховый пудинг. Слегка подсушенные орехи растолок в ступке. Пару яичных желтков растер ложкой с сахаром и смешал их с ореховой массой, намоченным в молоке мякишем белого хлеба и растопленным сливочным маслом. Хорошенько перемешал, добавил слегка взбитые яичные белки и выложил на маленькую сковородку, смазанную маслом. Посыпал сухарной крошкой. Запекал в духовке около получаса.

Так как такой пудинг положено есть горячим, то в следующие полчаса его не стало.

58. Таскать каштаны из печки

… там и сям росли… приветливые каштаны с одетыми в твердую скорлупу плодами, любимыми Амарилис…

Джованни Боккаччо.

Другие торговали горячими каштанами «с пылу с жару», от которых в воздухе распространялся анисовый запах.

Франсуа Мориак.

Всем бы порекомендовал самостоятельно снимать с огня сковородку с жареными каштанами. К сожалению, мы только и знаем, что во Франции некоторые любят, чтобы для них другие таскали каштаны из огня. У нас эта категория людей любит загребать жар чужими руками.

Со школы с ее периодом запойного чтения хотелось попробовать каштаны. В ту пору долго мучила мысль, как же это люди умеют приготовить и есть деревянистые, горькие, но и красивые плоды, обильно падающие с наших пышнолистных деревьев. Правда, вскоре узнал: наш каштан на то и называется конским, что его плавно округлые комочки пригодны разве что на корм лошадям. Настоящие же каштаны созревают совершенно на другом дереве, не растущем там, где зимой случаются немалые морозы.

Больших морозов не бывает в Закавказье. Когда оказался в благословенной Абхазии, не преминул зайти на Сухумский рынок и там сразу обратил внимание на горку темно-коричневых то ли орехов, то ли клубней очень похожих по многим приметам на наши каштаны, только с характерным острием-хвостиком. Разумеется, это и были настоящие, про которые упоминают все писатели и журналисты, посетившие Париж. Там это жареное лакомство продают на каждом углу.

Покупать самому не пришлось: друзья рассмеялись и сообщили, что как раз сегодня на обед, а точнее на десерт они и будут поданы.

По вкусу каштаны напоминают как будто и печеную картошку, и вареные бобы. В общем, чувствуется сладковатый

мучнистый и крахмалистый привкус. Это у жареных. Сырые тоже очень вкусны и сытны, но более хрустящие, «сыроватые», как и положено не обработанному высокой температурой продукту. Кстати, некоторые из местных, можно сказать, выросшие на каштанах, предпочитают есть их сырыми. Меньше всего они похожи на орехи, хотя наличие растительного масла придает им и некоторый ореховый привкус.

Через пару недель дома пересыпал в руках привезенные каштаны, любовался крепенькими плодиками, которые покалывали ладони своим беловатым клювиком. Некоторые из них были овальной формы, большинство — приплюснутые, но и те, и другие меньше конских. Простейший рецепт их приготовления тоже привез из Абхазии. Сначала срезал острые бугорки. Это нужно делать, чтобы при нагревании каштаны не «стреляли». К тому же, хотя кожура на них тонкая и слабая, но чистить без предварительного надреза не очень удобно, особенно в горячем виде, в котором их и положено есть. Уложил на сковородку и залил наполовину водой — в этом случае они становятся мягче. Жарил до подрумянивания.

Когда снимаешь кожуру, похожую по толщине и крепости на желудевую, под ней находишь как бы замшевую фуфайку в светло-коричневую полоску. Она легко снимается, если неприятна языку, и в случае, когда нужно приготовить из каштанов более сложное блюдо. Например, французы делают из каштанов пюре и подают его в качестве гарнира к жареному кабану и другому мясу. Для пюре, конечно же, нужны каштаны без внутренней кожицы.

Гурманы считают, что лучше всего варить каштаны в молоке и потом есть, добавив сливочное масло, сахар, соль.

Японцы, большие мастера из нескольких компонентов сделать эрзац чуть ли не любого продукта, запатентовали массу, напоминающую по вкусу каштаны. В описании изобретения сказано, что для ее получения необходимо крахмальное сырье смешать с яйцами, сформовать колобки и нагреть в герметичной емкости. Разумеется, при приготовлении искусственных каштанов нужно знать определенные секреты. Попытка повторить опыт японцев в домашних условиях может кончиться неудачей.

Что и произошло со мной, когда попробовал сварить шарики, скатанные их теста, компонентами которого стали картофельный крахмал и яйца. К сожалению, они и после длительного кипячения остались твердыми. Только поджариванием в масле удалось сделать их относительно вкусными. Правда, с каштанами они имели очень отдаленное сходство.

В болгарской кухне существует простой рецепт изысканного

десерта из каштанов. Нужно сварить десятка три крупных плодов, очистить их от кожуры и кожицы, размять вилкой. Полученную массу, добавив стакан воды и полстакана сахара, снова поварить, непрерывно помешивая. Охладить и смешать со стаканом сливок, взбитых с двумя ложками сахарной пудры и одним яичным белком. Смесь выложить в форму и поставить в холодильник. Через два часа форму опрокинуть на блюдо.

Стоит попробовать такой десерт. А каштаны можно иногда отыскать на рынке средней полосы или привезти с какого-нибудь южного рынка, возвращаясь с отдыха.

59. Благоухающая, съедобная, целебная…

В лес июльский загляни-ка,
Поспевает земляника.
Каждая полянка —
Скатерть самобранка.

В. Берестов.

В мае, июне время просто летит. Кажется, еще вчера набухали, лопались почки — сегодня все зеленеет, листва и травы заполняют малейшие не укрытые бетоном, не распаханные участки земли. Чуть позже закрывают и недолговечную белизну весенних цветов. Теряются, исчезают среди травы и белые округлые звездочки земляники. Но не пройдет и несколько дней, как на их месте еще заманчивее яркими угольками вспыхивают краснобокие ягоды. С их появлением начинается настоящее лето — июнь месяц, известный у славян, червень, червленый, украшенный красноватыми земляничными полянами в сосновых борах.

Удивительная ягода — лесная земляника. Каких-то несколько стебельков с тройными листьями, а родятся на них чудесные плоды. «Стоит Егорка в красной ермолке, кто не пройдет — поклонится.» В народной поговорке подмечено верно: трудно пройти мимо, не сорвав ягоду, а для этого надо нагнуться.

Не обидно «поклониться» ей. Незаметное растение накапливает множество полезных для всего живого веществ. Ученые узнали об этом не так и давно. Простые люди всегда чувствовали, что вкусная земляника придает сил, унимает боли, потому и собирали, и ели сразу, и заготавливали на зиму. Да и как не собирать, когда десяток ягод, брошенных на дно кружки, дают такой аромат, что так и хочется каждую минуту вдыхать его. Описать запах невозможно, хотя каждый и пытается сделать это по-своему. Знаток лесных богатств писатель Д. Зуев предложил такой вариант:

«Похоже, что где-то тут, в тазу, вскипело и испаряется сахарное варенье из букета роз, яблок и ананасов. Никаким искусственным духам не сравниться с бесподобным букетом спелой земляники. Самый душистый из всех лекарственных витаминов природы.»

В последнее время медики утверждают, что запахами можно лечить. В таком случае горсть земляники — лекарство

непревзойденное. Уж, по крайней мере, вдыхая ее аромат, человек успокаивается и забывает о болезнях, что немаловажно. Научное название земляники так и переводится: благоухающая, съедобная… Красочные эпитеты можно подбирать еще и еще.

Но лучше просто раскусить благоухающую и по достоинству оценить кисловато-сладкую мякоть. Питательность и витаминную ценность земляники чувствуют не только люди. Певчие птицы: славки, дрозды, соловьи любят склевывать ягодки, хотя обычно в их летний рацион почти не входит растительная пища.

Земляничка отдаленно похожа на миниатюрное сердце, оттого в старину считали: ягоды избавляют от «страданий сердца, причиняемых ему волнением, делает его веселым». Научная медицина установила, что сырые ягоды помогают от атеросклероза, гипертонии, камней в печени и почках. Незаменимы они как поливитаминное средство, как источник железа при малокровии.

Пример целебной силы земляники привел в своей книге писатель В. Солоухин. Человек с больной печенью приехал на весь земляничный сезон в лесные края, где в знойные дни из могучих боров ветерок несет запах смолы и земляники, и съедал свежей ягоды не меньше литра в день. После такого приятного лечения он и думать забыл о своей болезни.

Великий ботаник К. Линней, давший землянике заслуженное латинское название, употребляя ее, избавился от подагры.

Женщины ценят краснобокие ягоды не только за аромат и вкус. После маски из свежей мякоти кожа на лице делается мягкой, упругой. Морщины не скоро появятся после таких процедур.

Хороша земляника еще и тем, что живет в самых неожиданных местах, впрочем, хорошо известных любителям природы. Увидишь на пригорке среди засеянного поля лоскуток нетронутой земли, защищенной от техники двумя-тремя валунами, и скорее всего отыщешь там не только лиловые кусточки цветущего чабреца, но и земляничник с мелкими сладкими ягодами, впитавшими много солнца. В августе, когда отошла эта первая раннелетняя ягода, когда пошли грибы, обязательно попадется на глаза запоздалая земляничка — такая большая, сочно-рубиновая в предосеннем тихом лесу, уже запятнанном желтыми листиками.

У карелов есть пословица, объединяющая все достоинства земляники. «Родина — земляника спелая, чужбина — ягода можжевеловая.» Не умаляя достоинств плодов можжевельника, все-таки надо признать, что есть их можно только при великой нужде и уж никак нельзя променять на них землянику.

Потреблять душистый продукт конечно же лучше всего в свежем виде. Обычно так и делают. Не так много стало земляники в наших слишком посещаемых людьми лесах. Прошли те баснословные времена, когда где-нибудь нетрудно было собрать за неполный день полное ведро. Но все же, зная места, литра два-три ягод, а то и больше можно собрать, да еще за работой не удержишься — съешь немало самых больших и спелых.

Дома стоит сделать самое простое лакомство. Наверное, многим со времен детства памятен простой рецепт. В начале школьных каникул, накупавшись в еще прохладной воде, мы с кружками в руках отправлялись в недалекий сосняк и, отгоняя назойливых слепней, потея под палящим солнцем, все-таки осиливали задуманную норму — набирали кружки полными. Вернувшись домой, в тарелке растирали ложкой ягоды, насыпали сахару и ели, запивая молоком. Молоко, сливки, сметана хорошо гармонируют с земляникой — еда получается деликатесной и сытной.

В Башкирии издавна на молочной основе делают пригодное для хранение лакомство из родственной землянике степной клубники. О таком писал биолог С. Кириков, исследовавший тамошние края.

«Для этого клубнику разминают и тонким слоем накладывают ее на чистую липовую доску, смазанную сливками, а затем выставляют на солнце. Когда слой клубники высохнет, его снимают с доски и свертывают в трубку».

О ягодах степной клубники писал Аксаков:

«…рассыпали их на широкий чистый липовый лубок, самые крупные отбирали на варенье, потом для кушанья, потом для сушки, из остального делали русские и татарские пастилы; русскими назывались пастилы толстые, сахарные или медовые, процеженные сквозь рединку, а татарскими — тонкие, как кожа, со всеми ягодными семечками, довольно кислые на вкус».

Можно попробовать сделать из земляники нечто более простое, чем экзотическая восточная сладость, например, мармелад. Для этого ягоды надо протереть через такое мелкое сито, чтобы не пропустить зернышки. Стакан протертой земляники положить в густой сахарный сироп и варить до готовности, затем добавить еще стакан и так повторить до четырех раз. Полученная масса раскладывается в формочки, смоченные холодной водой или смазанные маслом. На один килограмм ягод понадобится немного меньше сахара и стакан воды.

Неплохо попить в летний день земляничного киселя. Сначала в горячий сахарный сироп (на литр воды стакан сахара) вливается

разведенный картофельный крахмал (4 чайных ложечки) и смесь доводится до кипения. Такое же как и в предыдущем случае ягодное пюре добавляется в горячий кисель и перемешивается.

60. Черные и голубые

Сошла земляника. Черника поспела.
В лесу чистота и уют.
А птицы чирикают только по делу,
Но песен, увы, не поют.

В. Берестов.

Очень правильно подметил поэт. Пора цветения, звериных и птичьих свадеб завершилась. Замолкли соловьи. Не подает голос кукушка, последней из деревьев отцвела липа. Наступило — настоящее лето — время заготовки съестных припасов на предстоящую зиму.

Прошел и сезон земляники — ягоды-цветка, как по виду, так и по запаху. Начинают собирать чернику — самую массовую ягоду наших лесов. Правда, под гроздьями рябины в урожайный год будут гнуться и самые маленькие деревца — запасай сколько хочешь. Но ее и сырой не съешь, и разных варений и компотов не сделаешь столько, сколько можно наварить из черники.

О чернике не много сложено пословиц и поговорок: не очень она приметна. Живет только в лесу, а черные с сизоватым налетом ягоды теряются среди множества мелких листиков. Да и поспевает она, когда в деревне завершается сенокос и подходит еще более горячая пора жатвы. Не до нее раньше было крестьянину. «И в ягодный год дел невпроворот», — говорили в народе. Но дети хорошо знали ответ на загадку: «Черненька, маленька, сладенька, ребятам миленька».

И все же деревенские женщины испокон веку находили хоть денек времени собрать черники. Ели ее вдоволь сырой, а сохраняли в основном сушеной. Такая хоть и годилась в качестве непритязательного лакомства, в первую очередь нужна была, как радикальное средство против желудочных расстройств. О таких способностях сушеной черники знали все, а не только специалисты-травники. Отец рассказывал, как на Волховском фронте солдаты собирали чернику и спасались ею от острых желудочных болезней в тяжелых условиях войны. Меньше знают, что употребление черники в любом виде способствует улучшению зрения. Экстракт из черники в ту же войну входил в обязательное меню английских летчиков, которым как никому нужны зоркие

глаза.

Знатоки целебных трав рекомендуют для улучшения зрения и ускорения обновления клетчатки одну столовую ложку сушеной черники залить с вечера холодной кипяченой водой на 2 сантиметра выше уровня ягод, а утром съесть натощак, за полчаса до завтрака.

В древней Руси в дорожный набор продовольствия, выдаваемый послам, входила помимо меда, соленых рыжиков и других калорийных непортящихся продуктов и сушеная черника.

В более позднее время сушеная черника опять наряду с медом служила своеобразной «валютой», которой расплачивались за услуги и предлагали в качестве подарка. Этнограф С. Максимов описывал, как крестьянин, отдавая сына в ученье к ремесленнику, сулил тому деревенские гостинцы.

«Маслица дам, яиц, коли надыть, сушеной черники».

Пожалуй, только чернику садоводы и огородники не ввели в культуру. Земляника давно плодоносит на грядках, все шире распространяется окультуренная голубика, плантации клюквы существуют повсеместно. Единственно черника слишком привязана к условиям леса, где она защищена от избытка солнечных лучей, находит достаточно влаги и в сообществе с многими деревьями и травами способна противостоять болезням и вредителям.

Этот небольшой кустарничек семейства брусничных вольготно чувствует себя и занимает огромные площади в сосновых борах черничниках, в березовых рощах с примесью хвойных деревьев, среди елей.

Собирают чернику всерьез. Ведь с одного гектара в урожайный год можно получить до 900 килограммов ягод. Идут за ней не с банками, а с ведрами и начинают работать. Искать не надо. Разве что всегда хочется набрести на менее затоптанную полянку с более крупными ягодами. Такую чаще всего находишь инстинктивно, срывая ягодку за ягодкой и двигаясь туда, где они чаще попадаются на глаза.

Каждый из сборщиков, наверное, обратил внимание: встречаются высокие развесистые побеги, у которых через несколько лет станут мельче и листья, и плоды.

Деревенская женщина, за движением рук которой трудно уследить, легко набирает за полдня ведро, а то и больше, хотя дается это нелегко. Около 20 000 ягодок нужно отщипнуть по одной.

Предприимчивые сборщики приспособили особый гребенчатый совок, которым прочесывают черничник, сгребая в посуду все ягоды вместе с многочисленными листьями и

мусором. Довольно варварский способ они оправдывают тем, что черника не вечнозеленое растение и вскоре все равно потеряет листья. Тем не менее, такими деятелями наносится немалый урон ягодникам. К тому же после такого сборщика не черничной полянке делать нечего: сорваны и зеленые ягоды, которые бы дозрели через несколько дней. Не останется даже птицам: дроздам, тетеревам, рябчикам. А для них черника в это время служит основным кормом: питательным и целебным.

Известный натуралист Бернгард Гржимек сообщал, что гигант среди хищников белый медведь не прочь полакомиться вкусной и полезной ягодой. Целыми неделями пасется он на черничниках, когда летом заходит в тундру Канадского побережья.

Черника хороша и тем, что созревшая, она держится на ветках очень долго. Помню, в сентябре, собирая грибы, я утолял жажду крупной, немного уже водянистой черникой.

Во многих книгах упоминается, как хороша свежая черника, посыпанная сахарной пудрой. Любителям изысканных яств можно порекомендовать потрудиться над оригинальным летним десертом, например, чтобы угостить дорогую гостью. Для этого следует отобрать самые крупные малины и в большие ямки на месте плодоножек положить по черничке. После чего ягодные пары уложить на блюдечко и осторожно присыпать сахарной пудрой, чтобы не сильно забелить черные кружочки, окаймленные розовыми колечками.

Сытно и вкусно поешь, если зальешь горячим кипяченым молоком кукурузные хлопья, прокипятишь их еще минуты три, а затем положишь немного сливочного масла, черники, припудришь корицей. Охлажденное блюдо перед употреблением тоже не помешает припорошить сахарной пудрой.

Приготовление супа-пюре займет больше времени. Литровую банку черники надо залить горячей водой и протереть, если не через сито, то хотя бы через дуршлаг. Отходы не выбрасывать, а прокипятить в воде. Отвар влить в пюре, положить сахар по вкусу, добавить воды и снова кипятить 5–8 минут, после чего влить приблизительно 50 граммов разведенного холодной водой крахмала и довести до кипения. Такой суп хорошо заправить сливками или сметаной.

На чернику похожи ягоды голубики, которые тоже получили название по цвету плодов. Собирать голубику проще: она крупнее и не надо сгибаться, потому что растут ягоды на кустиках высотой до полутора метров. Но урожайность у голубики значительно ниже, чем у ее более низкорослой родственницы.

Голубика пользуется в народе нехорошей славой, за что и получила название «дурница». Основания для этого имеются.

Правда, сама голубика здесь ни при чем. Растет она по краям моховых болот в близком соседстве с багульником, поэтому, собирая ягоду, человек все время вдыхает его дурманящий запах. К тому же пробует ягоды, на которые попала пыльца с этого ядовитого растения. В результате — слабое отравление, сопровождаемое тошнотой и рвотой.

В северной тайге созревшая голубика порой держится до снега. Писатель-охотник Н. Кузаков во время промысла пушнины наткнулся пол лиственницами-великанами на островки голубичника.

«Безлистые ветки густо усыпаны крупной ягодой. Я остановился. А вокруг голубые островки ягод, от них голубой снег, голубой воздух. Срываю горсть ягод и высыпаю в рот. Божественный вкус: утренняя свежесть, сладость соков, настоянных на лесных цветах, и осенняя духовитость опавшей хвои».

Из голубики приготовляют точно такие же блюда, что из черники, но целебным свойством ее ягоды не обладают. У нее есть и некоторые преимущества: в ней в пять-шесть раз больше витамина С, и она не красит руки и губы.

Довелось пробовать пирог с голубикой. Для его изготовления требуется крутое тесто, замешанное вместе со ста граммами маргарина, двумя яйцами, сметаной, сахаром, солью, половинкой чайной ложки соды. Из хорошо взбитого теста раскатывают пласт толщиной около полсантиметра по всему противню, оставляя бортики достаточной высоты. Ягоды кладут на тесто, посыпают сахаром и смазывают сметаной, после чего бортики подвертывают к начинке. Сооружают сверху решетку из полосок теста, которую вместе с бортиками обмазывают белком, сэкономленном при изготовлении теста. Выпекается такой пирог минут 20–25 при температуре около 230 градусов.

БЛЮДА С МИРОВЫМ ИМЕНЕМ

Некоторые блюда, появившиеся когда-то у разных народов, стали к нашему времени известны едва ли не во всем мире. Славе своей они обязаны нашим предкам, которым понравилось какое-то варево, и они стали отдавать ему предпочтение перед другими. В конечном итоге их правнуки уже не мыслят себе свой стол без дедовских блюд. Они так расписывают достоинства последних, что в результате в лучших ресторанах можно отыскать уху или борщ, шашлык или пельмени. При этом эти блюда могут сильно отличаться друг от друга в разных уголках планеты, но все же нечто общее обязательно будет объединять их помимо названия. И даже на родине блюда каждый повар будет уверен, что только он один знает настоящий секрет приготовления, из-за чего блюдо приобретает истинный вкус. Вряд ли такой согласится с мнением многих мыслителей, что любое произведение искусства, в том числе и кулинарного, способно вызывать у отдельного человека самые разные чувства, не обязательно положительные. Кстати, склоняюсь к мнению, что именно творцу доставляет наибольшее удовлетворение его произведение, нередко оставляющее равнодушным любого постороннего. Кулинария как раз та сфера творчества, которая привлекает наибольшее число приверженцев. Так что многие люди сами себе доставляют удовольствие чуть ли не каждый день.

61. Щи из квашеной капусты

Горячие щи, от которых русский человек не откажется в самые палящие жары, дедушка хлебал деревянной ложкой, потому что серебряная обжигала ему губы…

С. Аксаков.

Все, кроме хозяина, пили водку, хлебали наваристые щи с мясом и лавровым листом из огромной общей чашки…

И. Бунин.

Собственно все другие похлебки, называемые щами, вторичны по отношению к классическому блюду, сваренному из капусты с мясом или грибами. Капуста, преимущественно квашеная, — основа этого самого простого и широко распространенного варева.

Помещик и писатель Александр Энгельгардт, в конце прошлого века наблюдавший и исследовавший питание крестьян, считал, что без кислых щей, в которых много молочной кислоты, обязательной для пищеварения, мужик не сможет съесть черного ржаного хлеба и гречневой каши, необходимых для пополнения энергии после тяжелой физической работы. Ученый обнаружил, что работник легко откажется от мяса, но никогда — от кислых щей.

Не один век питалась вся Россия щами не только по деревням, но и на отхожих промыслах, на заводах, в казармах, на кораблях.

Писатель И. Гончаров, совершивший грандиозный, чуть ли не кругосветный переход на парусном фрегате, сам попробовал матросскую пищу, чтобы представить откуда у людей берутся силы буквально летать по вантам и реям и вообще постоянно заниматься тяжелыми работами.

«Щи превкусные, — записал он в путевом дневнике, — с сильной приправой лука. Конечно, нужно иметь матросский желудок, то есть нужен моцион матроса, чтобы переварить эти куски солонины и лук с вареною капустою — любимое матросами и полезное на море блюдо».

Его же поразило, что в Китае, тогда сильно отрезанном от остального мира, и славящемся до сих пор неслыханным разнообразием своей кухни, тоже знали щи.

«Я видел даже щи — да, ленивые щи: в кипятке варится кочан отличной зеленой капусты и кусок, кажется, баранины», — сообщал он друзьям и читателям.

Простолюдины частенько говорили: «Наши щи хоть кнутом хлещи — пузыря не вскочит», — и все же хлебали полупустое, но горячее варево. А сам Пушкин, знакомый с лучшими произведениями тогдашней аристократической кухни, высказался так:

Мой идеал теперь — хозяйка,
Мои желания — покой
Да щей горшок, да сам большой.

А известному раскольнику протопопу Аввакуму, сидевшему в страшной земляной тюрьме, явился во сне ангел, обещавший выполнить любое желание. Голодный человек выбрал именно кислые щи, и показались они ему отменно вкусными.

Чтобы приготовить их, нужна квашеная капуста. Все остальное можно чем-нибудь заменить. Почему-то редко встретишь качественную капусту, хотя хозяйки, когда ставят ее, принимают ряд мер — в первую очередь привязывают день к фазе луны. Который год уже я в любой день поздней осени начинаю шинковать закупленные кочаны и солить по самому простому рецепту из стандартной кулинарной книжки. Там говорится, что норма крупной соли — 200–250 граммов на килограмм капусты, а моркови — полкилограмма на десять. Как вариант способа засолки капусты приводился и такой, когда пятая часть соли заменяется сахаром.

Капуста всегда получается самого лучшего качества. Возможно, секрет кроется в некоторых особенностях всего процесса. Капусту всегда крошу ножом — однородной мелкой массы, как после шинковки, никогда не получается. Сахара подсыпаю пятую часть, но это же количество соли не убавляю. Смешанные заранее соль и сахар на глаз подсыпаю после каждого слоя, и вместе с тертой морковкой и тмином капусту перетираю руками и слегка утрамбовываю. Следующий слой готовится отдельно и снова трамбуется. Моркови кладу ориентировочно, но, пожалуй, меньше, чем рекомендуют.

Бачок с поставленной капустой четыре, а то и пять дней находится в теплом помещении, а затем, чтобы она не перекисла, выносится на холод. Всю массу, как известно, надо периодически

покалывать деревянной палочкой, чтобы выходили газы.

Холодненькая с морозца капустка хороша сама по себе в виде острой закуски: в меру кисла и солона, ароматна, похрустывает на зубах.

В деревне щи и до сих пор варят в русской печи. В чугунок соответствующего размера кладется мясная косточка, капуста, немного картошки ломтиками и приправа в виде обязательного лаврового листа и перца горошком. До полудня щи будут упревать в жарко вытопленной печке. Кому как, а мне не очень нравятся любые супы из печи именно за то, что их содержимое, будь то фасоль, капуста, картошка, — сильно распариваются, становятся мягкими, расползаются.

Предпочитаю варить щи на открытом огне и не переваривать их. Сначала варится мясо с косточкой, потом кладется капуста, лук, а после закипания немного картошки. Дальше кастрюля стоит на огне ровно столько, чтобы сварилась картошка. При таком, прямо скажем, не традиционном приготовлении капуста и в щах плотная и вкусная.

В книгах рекомендуют выварить квашеную капусту не меньше часа, что, на мой взгляд, совершенно излишне. Для сытности добавляют вместо картошки мучную заправку. Этнограф С. Максимов, наблюдая за «нищей братией», записал, что самые бедные варят щи с заправкой единственно из овсяной крупы.

К щам нет ничего лучше, чем хороший черный хлеб, хотя некоторые любят есть их, например, с картошкой, вареной в мундире. А вот Гоголю хорошо было известно особое «блюдо, которое подается к щам и состоит из бараньего желудка, начиненного гречневой кашей, мозгами и ножками». Называлось оно няней.

Не испортит щи ложка-другая сметаны, хотя не каждому по душе ее привкус.

Хороши кислые щи с сушеными грибами. Они не помешают и в мясном бульоне, но можно сварить щи только с ними, что раньше часто практиковали, соблюдая многочисленные посты. Грибов не потребуется много, достаточно, что они придадут блюду характерный аромат и привкус. Вот как вспоминала подобные щи писательница Мариэтта Шагинян.

«Обед свой в Питере я готовила сама: каждый день щи из кислой капусты на двух-трех сушеных грибах и каша, один день пшенная, другой день гречневая».

Варят щи с рыбой, в том числе сушеной. Известны щи со снетком. Кулинарные книги приводят рецепты щей из квашеной капусты с головизной осетровых рыб. Головы красной рыбы, а, скорее всего, лишь одну варят с луком и кореньями около часа.

Квашеную капусту добавляют либо сырую в холодный бульон, либо тушеную, для чего ее недолго томят в небольшом количестве бульона с добавлением жира и томатной пасты. Тушение несколько снижает кислотность капусты и, по мнению некоторых, улучшает ее вкус.

62. Уха архиерейская, тройная и другие

Что за уха! Да как жирна:
Как будто янтарем подернута она.
Поешь же, миленький дружочек!
Вот лещик, потроха, вот стерляди кусочек!
Еще хоть ложечку!..

И. Крылов.

Наверное, все помнят Демьяна — героя знаменитого баснописца. Теперь остается только позавидовать его соседу, которого он так старательно угощал: стерляжья уха стала большим дефицитом с тех пор. Зато и сегодня широко распространены многие виды рыбного супа, имеющего с глубокой древности самостоятельное название. Слово уха известно все славянам, а его корни восходят к основам индоевропейских языков.

И стерляжью уху варили бы по городам и весям, и отдавали бы ей должное, кабы водилась, как прежде, эта прекрасная рыбка осетровой породы. Раньше она жила в большинстве рек Восточно-Европейской равнины, и поймать ее к столу умели наши предки. Немногими словами великого царского посла писатель Алексей Толстой рассказал, как лучше изготовить уху из лучших для этого дела рыб.

«И его чистить нельзя, ерша, как есть, сопливого надо варить. Сварил — долой и туда — стерлядь…»

В Сибири царская уха получается из аборигенных видов рыб семейства лососевых и сиговых. Непревзойденно описал артельную уху енисейских рыбаков писатель Виктор Астафьев. Мало того, что готовилась она из стерлядок, пелядок, тайменят и дородной нельмищи, так заправлялась она еще и налимьими печенками — максой.

«Обваренную максу вынимали черпаком, кидали в котелок и перетирали вместе с луком. Желтую, парящую жижицу затем вытряхивали обратно в котел, и дивно сдобренная, без того валящая с ног сытным ароматом уха обмирала в котле, словно тронувшееся сдобное тесто, готовое в любой миг полезть через край от силы, его распирающей, и полной вызрелости… И пошел

рыбий хоровод! Куски рыбы, белые, красноватые, с прожелтью, с плавниками и без плавников метались по котлу, переворачивались, выпрыгивали пробками и оседали на дно.»

Отведывал писатель на берегах таежных речек и ухи из ленков и хариусов, да такую, что ее «в ведре почти не оказалось, был навар, и какой!..»

О сибирской ухе рассказывал охотник и писатель 19-го века Александр Черкасов:

«В невод попадало много разной рыбы, в числе которой почти всегда вытаскивали несколько штук бело-серебристых нельм и стерлядей. Вот из них-то на ершовом бульоне и варилась обыкновенно на берегу уха, да такая уха, какую, вероятно, немногим доводилось кушать не только в знаменитых столичных ресторанах, но и на берегах Волги!..»

Этнографа С. Максимова в печорском крае угощали ухой из семги, которая по мнению тамошних жителей «скоро приедается».

«Везде по Печоре для ухи (по-ихнему щербы) режут на мелкие куски и варят. Потом вываливают куски на лоток, солят и остужают. В уху прибавят несколько горстей муки и снова варят».

Готовят отличную уху из одних налимов. Можно припомнить из Аксакова:

«Тетушка Татьяна Степановна разливала налимью уху из огромной кастрюли и, накладывая груды икры и печенок…»

Годятся для хорошей ухи и рыбы попроще, особенно окунь, судак. Не рекомендуют варить ее лишь из карасей и линей, да и то, скорее всего, потому, что будет такое варево несколько отдавать болотной тиной, в которой так любят копаться эти медлительные рыбы. Не очень жалуют рыболовы и плотву. Любопытно объяснял непригодность плотвы для ухи отец Филимон, описанный Михаилом Пришвиным:

«Плотву можно только жарить, а если уху поешь, то все как-то думается, не случилось ли дома что, или в будущем… Тоскливая рыба».

Но пишут, что уха из плотвы получится отлично, если варить ее только с чешуей, которая частью распустится при медленном нагревании, частью осядет на дно котла — надо только наливать осторожно.

Впрочем, солидные кулинарные книги вообще не признают всю бель семейства карповых и даже налима пригодными для ухи, но допускают, что из них можно готовить рыбный суп.

Говоря об ухе, конечно же вспоминаешь эту незаменимую походную еду, сваренную над костром далеко от жилья человека. Рыболовы, охотники и прочий бродячий люд отдали и отдают ей должное. Для бывалого человека приготовить ее ничего не стоит,

были бы соль, несколько лавровых листиков и перец горошком, что у бывалого и отыщется в карманах. Причем каждый из них имеет собственный рецепт ее приготовления и с трудом соглашается, что другие ничем не хуже, а то и лучше. Впрочем, основное поэтической строкой выразил гениальный Пушкин:

Чтоб уха была по сердцу,
Можно будет в кипяток
Положить немного перцу,
Луку маленький кусок…

Дальше — каждый по-своему. Например, мой друг Саша, с которым мы прошли на плоту и лодках по реке Белой в Башкирии, считает, что из щуки варится уха без всяких посторонних добавок, за исключением специй, чтобы почувствовать ее особенный сладковатый вкус. В уху из других же рыб можно и нужно добавлять картошку. Многие в обязательном порядке кладут в уху пшено, но, кажется, делают это исключительно для придания похлебке сытности: человеку, утомленному работой на воздухе, хочется зачерпнуть ложкой что-нибудь покруче, чем просто вкусную и ароматную жидкость.

А вот курицу кладут и для вкуса. Недаром уха, сваренная на курином бульоне, называется архиерейской — она сочетает в себе достоинства отвара и рыбы, и мяса. Такую уху с уткой или шурпу с рыбой ценят охотники. Трехкратный олимпийский чемпион по вольной борьбе Александр Васильевич Медведь говорил автору: «Хороша уха, если в ней есть хорошая утка. Неплохо заменить ее и угрем».

Естественно, готовят уху и дома. Ее классический вариант предполагает, что рыба заливается холодной водой и варится вместе с солью, луком и кореньями петрушки и сельдерея. Другие приправы не предусмотрены, но это исключительно для свежей, живой рыбы. Зато, чтобы сделать ее прозрачной ее оттягивают паюсной или зернистой икрой. Около 50 граммов икры растирают вместе с мелко нарезанным репчатым луком, добавляя холодную воду, затем разводят стаканом горячей ухи, размешивают и вливают в кастрюлю за два приема, после чего доваривают.

По-своему варят уху или рыбный суп не только отдельные рыболовы, но и в разных краях. Иногда она напоминает даже борщ. Писатель Юрий Казаков, побывав в низовьях Дуная у староверов, попробовал тамошней ухи.

«На мой взгляд, странная это уха: с зеленым перцем, с капустой, с помидорами, нечто вроде рыбного борща…»

Владимир Солоухин описал донскую уху.

«Только что пойманную и хорошо очищенную рыбу кладут в котел и начинают варить. Когда вода закипит, опускают в нее большое количество красных, нерезаных помидоров. Через некоторое время помидоры вынимают, разминают в отдельной посудине, отделяют кожицу и получившуюся красную горячую жижу опять выливают в котел с ухой. Таким образом, вся уха получается красного цвета и кисловатого вкуса.»

Чем- то похожа на донскую и уха, которую готовят на юге Венгрии. Там в процеженный бульон из мелкой рыбешки кладут куски крупного карпа и обильно сыплют молотую красную паприку, отчего с первой же ложки у едока начинается пожар во рту.

Обилие рыбы, особенно мелкой, нетоварной дает возможность приготовить прославленную в рыболовном фольклоре тройную уху, когда в двойном рыбном бульоне в третий раз варятся куски крупной рыбы. При этом одни рекомендуют потрошить мелочь и удалять жабры, другие не упоминают об этом. Помнится ведро ухи, сваренной наспех на рыболовных соревнованиях практически из одних мелких окуньков, которых забросили в кипяток только сполоснувши водой. Уха пошла на ура вместе с рыбешками, особенно хороши были «кульки» созревшей окуневой икры: дело происходило в марте.

Простой и вместе с тем оригинальной ухой потчует Владимира Путина его жена Людмила. Для ее приготовления требуются небольшие (примерно 700 граммов) судак и щука. Бульон варится из голов, хвостов и плавников, с добавлением моркови и луковицы, а порционные кусочки рыбьего филе пока ждут своего часа. В готовый процеженный бульон добавляют соль и нарезанный картофель, а за пять минут до его готовности — кусочки филе. Когда рыба сварится в бульон выливают два сырых яйца и тщательно размешивают. В готовую уху кладут лавровый лист и один апельсин, нарезанный тонкими кружочками вместе с кожицей. Сверху посыпается накрошенной зеленью: укропом, петрушкой, сельдереем. Полчаса уха настаивается.

Современная очень обильная кулинарная литература предлагает множество рецептов ухи с самыми неожиданными названиями. Например, «Жемчужина моря» — из любого филе с добавкой копченого шпика, «Речные просторы» — из любой рыбы, «Млечный путь» — с молоком, «Тихий Дон» — из леща, «Золотая вода» — из мелочи. В остальном они ничем серьезным не отличаются друг от друга. Разве что уха под величественным названием «Петр Первый» более оригинальна. Для ее приготовления морскую капусту, морковь, лук обжаривают на

сливочном масле и кладут в готовый бульон, приготовленный из говяжьих костей и рыбы, отделенной от костей, и варят около полчаса. Подавать его рекомендуют с бутербродами: на ломтики хлеба масло, ломтики вареного картофеля, кусочки рыбы и колечки лука.

И едят уху по-разному. Ее хлебают ложками и пьют из кружек, запивая рыбу или наоборот. Никаких строгих правил здесь нет и быть не может. Иногда можно услышать, что в уху обязательно нужно влить рюмку водки. Возможно, и такая добавка придаст пикантность блюду, но без нее, как показывает опыт многих, можно легко обойтись.

63. Украинский борщ

У хохлов тыквы называют кабаками, а кабаки шинками, и варят у них борщ с красненькими и синенькими «такой вкусный, такой вкусный, что просто — ужас!»

А. Чехов.

До чего хорош овощной, красный, праздничный борщ с лучком, с молодой свеклой, со сметанкой!

Шолом-Алейхем.

Нельзя не посвятить отдельный рассказ такому знаменитому кушанью. Вот только придется в нем разбираться, что же подразумевать под настоящим украинским борщом. Впрочем, это бесполезное занятие, потому что в каждом местечке готовят его по-своему. Да и как по-другому, если, например, евреи, перенявшие такое ценное блюдо для своей кухни, не заправляют его салом, зато не забывают варить вместе с мясом и фасоль, о чем иной раз не упоминают в кулинарных книгах, но без чего настоящий борщ не получится. Вот только об упомянутых классиком синеньких в борще никто не упоминает ни устно, ни письменно. И это притом, что перечисляется не менее дюжины овощей, пригодных для борща, не считая свеклы, лука и капусты.

Редко какое блюдо, к тому же, с одной стороны, обыденное, с другой — сложное, получает такое широкое распространение у разных народов и добрую славу. Кстати, на приготовление борща необходимо не менее двух с половиной часов.

Несомненно, что именно на Украине лучше всех научились варить первое блюдо из свеклы и капусты. Подтверждением тому и его название, пришедшее во многие языки с украинского, в том числе и в язык эсперанто. И именно на Украине можно попробовать огненно красный и огненно горячий, с огненным перчиком борщ, к тому же не просто с хлебом, а с пампушками из пшеничной муки.

Основу рецепта борща можно, видимо, изложить таким образом. Варим любое мясо, хотя предпочтительнее свинина, и в это же время тушим на свином жиру нарезанную тонкой соломкой свеклу, добавив к ней томатную пасту, лимонную

кислоту и бульон. Из другой равнозначной части свеклы готовим настой, для чего ее трем на крупной терке, добавляем лимонную кислоту и бульон, доводим до кипения и, охладив, процеживаем. Морковь, лук, петрушку слегка поджариваем на масле и соединяем с тушеной свеклой незадолго до снятия с огня. В бульон, из которого вынули мясо, закладываем капусту и картошку, стручковый перец, и когда он закипит, добавляем нашу «тушенку». Варим около получаса, не забыв где-то в середине положить специи и соль. Потом заправляем растертым с салом чесноком, кладем помидоры дольками, вливаем свекольный настой и доводим до кипения на сильном огне. Настаивается готовый борщ минут пятнадцать.

Разумеется, никто строго не выдерживает ни этот, ни другие рецепты, каждый мудрит сам. Одни утверждают, что сало для борща нужно брать обязательно старое, чуть ли не пожелтевшее, другие не одобряют такое. Мало кто делает свекольный настой, хотя другие готовят заранее свекольный рассол и варят борщ прямо на нем. Сходятся в том, что готовый борщ обязательно следует заправить сметаной. В большинстве случаев помимо стандартного набора специй из лаврового листа, перца душистого и горошка, добавляют и пряные травы.

Варят борщ и без мяса, и вообще постным. В последнем случае он имеет специальное название — борщок, и в него частенько добавляют грибы.

А есть и совсем удивительный рецепт простого борща, правда, абсолютно постным его назвать трудно, потому что есть его рекомендуют все же со сметаной. В сваренный без мяса борщ за десять минут до готовности кладут предварительно обжаренных на растительном масле карасей и отваренную белую фасоль. Затем борщу дают настояться в течение нескольких часов, а еще лучше суток. Рыбы на такой борщ может наловить и ребенок, ибо подходят как раз мелкие карасики, не совсем пригодные для настоящего жаренья.

64. Не скучные супчики

Старик из Одессы может есть всякую похлебку, из чего бы она ни была сварена, если только в нее положены лавровый лист, чеснок и перец.

И. Бабель.

Не буду говорить «за всю Одессу», но, уверен, русские мужики, а тем более неизбалованные холостяки, подолгу питающиеся всухомятку, любят похлебать горячего. Разумеется, и об этом говорилось ранее, в первую очередь — кислые щи. Но не всегда их вам предложат, не всегда сам сотворишь — сгодится любой жидкий супчик, который придется хлебать ложкой, потому его всегда можно назвать обобщающим словом — похлебка. Правда, официальная кулинарная наука утверждает, что похлебка — это исключительно овощной отвар. В пример приводится знаменитый французский луковый суп, когда в небольшом количестве воды отваривают много репчатого лука и добавляют немало специй и зелени. Подавали его по ночам утомившимся на королевском балу кавалерам. Что ж, мы тоже любим горячие похлебки после больших гулянок, в том числе и с танцами.

Пожалуй, легче всего сварить легкий овощной супчик. В отличие от лукового, при его приготовлении не придется лить слезы: как ни крутись, а почистить без них с десяток луковиц вряд ли удастся, особенно если делать спешно, а холостяк всегда голоден — торопливость на кухне его отличительная черта характера, да и слишком скучно долго варить для одного себя. Вкуснее всего такое варево получится осенью, когда под рукой могут оказаться самые разные свежие овощи: лук, морковка, зеленый горох, картошка, репка, корни петрушки, сельдерея. Все они хорошо сочетаются друг с другом, главное, не злоупотреблять неимоверным количеством какого-либо одного компонента. Кажется, только свекла не совсем подходит для этого, да и то потому, что своей краской превратит суп в некое подобие борща. А вот горстка капусты будет кстати. Ни в коем случае не будет лишним добрая щепотка нарезанных листьев крапивы. Все это варится очень недолго, потом добавляется картошка — эта для некоторой сытости и по ней определяется готовность. Конечно, вряд ли кто забудет незадолго до снятия кастрюли с огня, положить в нее те специи, которые так по вкусу одесским

старикам. Неплохо поэкспериментировать и с другими. Про сытные добавки в виде крупы или муки речь здесь не идет, хотя бы потому, что на варку уйдет больше времени.

Наверное, вопреки всяким кулинарным законам порекомендую сделать заправку, без которой как-то скучно есть постное блюдо. Для этого свежее свиное салко нарезают мелкими кубиками и жарят до румяности. Лук варился, но если не лень, можно на сковородке получить и румяные кубики лука. Стоит ли говорить про зелень?… По вкусу и возможностям.

Несколько раз мне довелось варить легкий грибной суп, но из несколько необычных грибов. Серые лисички встречаются в наших лесах не часто, а еще меньше их знают грибники. Видом они похожи на черные рюмочки из тонкого материала с отвернутыми наружу краями. Рядового грибника такая необычная форма гриба повергает в шок, если он видит его в чьей-то корзине. Тем не менее это деликатесный гриб, пригодный для супов. Под ножом его тонкие стенки жестковаты и суховаты — их можно ломать руками. Запах у свежих — специфический, как будто какой-то парфюмерный, но после варки суп приобретает обычный грибной аромат. Долго варить ни к чему, разве что для некоторого осветления бульона, снимая пену. Картошка добавляется обычным порядком, равно как и заправка из жареного сала и лука. Без специй вполне можно обойтись — будет лучше проявляться вкус и аромат грибов. Суп будет черноват и страшноват на вид, но его прозрачность успокаивает едока.

Точно такой же суп варил из других грибов, правда, они к тому времени успели высохнуть не без моей помощи. Большой пестрый зонтик растет обычно на опушках или в редколесье, о нем в жареном виде будет сказано. Его же «родной» брат — зонтик краснеющий, практически неотличимый внешне, предпочитает селиться в темных ельниках, к тому же он относительно коротконог. Но самая отличительная его примета — покраснение мякоти на срезе, точь-в-точь как на сломе ольховой ветки. Так вот этот подсушенный зонтик придает супу удивительный аромат и вкус, хотя сам становится почти незаметным среди остальных компонентов. Чем выгодно отличается суп из сушеных грибов, что грибы можно варить сколь угодно долго; даже если и забудешь о них, отвлекшись телевизором, вряд ли достигнешь рекомендованных двух часов варки.

Оказывается, из лучших грибов — свежих белых можно сварить прекрасный суп по рецепту известного писателя Анатолия Онегова абсолютно без всяких добавок. Такой особенно

подойдет для походных условий. Только нужно брать «грибы-здоровячки».

«Я варил суп из одних белых грибов без картошки, добавляя к грибам и воде лишь щепотку соли».

Хорошо сварить суп с мясной косточкой, например, со свежими свиными ребрышками, хотя времени на варку мяса с параллельным снятием накипи понадобится больше. Зато не спеша можно будет приготовить те же овощи, что и в первом случае. Что суп будет хорош, приведу в подтверждение слова знаменитого англичанина Д. Дефо, которые он приписал своему еще более знаменитому герою — Робинзону Крузо.

«Я сварил себе из куска козленка очень хорошего супу, хотя у меня не было ни овсяной муки, ни других приправ, какие обыкновенно кладут туда».

Еще проще, что и практикуется холостяками, варить супчик с мясными фрикадельками. Для этого нужна стандартная двухсотграммовая пачка фарша, вроде когда-то существовавшего «Домашнего», который представлял подходящую по жирности смесь из говяжьего и свиного фаршей. Когда впервые меня научили делать фрикадельки, я старательно размешал в фарше сырое яйцо и долго придавал округлую форму каждой мясной клецке, прежде чем бросить в кипяток. После процедуру упростил, фрикадельки не разваливались в кипятке и без яйца, а просто отщипывать кусочки фарша намного эффективнее. Их форма на вкус никак не влияет.

Без всякого сомнения, хорошо выпить и просто кружку горячего бульона, но получить его труднее, а говорить о бульонных кубиках нет необходимости.

65. Бутерброды и всё на них похожее

Это называется бутерброд, стало быть, хлеб внизу, а печенка сверху. Язык — орган вкуса… Возьми да переверни, клади бутерброд не хлебом на язык, а печенкой.

В. Гиляровский.

Бродяга в питейном заведении не совсем грамотно сравнил кусок хлеба и печенку с бутербродом, но зато научил будущего писателя, как «правильно» его есть. Все же до сих пор все едят бутерброды «неправильно». В первую очередь это связано с тем, что основа этой широко распространенной еды — ломтик хлеба (брод — по-немецки), на котором держится другой компонент — масло по преимуществу (бутер — на том же языке). Масло еще бы удержалось на перевернутом хлебе, но все остальное пришлось бы поддерживать пальцем. За хлеб же держится едок перед тем как откусить, так что без масла подобие бутерброда сделать можно, а без хлеба — нет. Получается, что бутерброд, не только вкусное блюдо, но и способ удобного съедания какого-нибудь сильно аморфного продукта вместе с хлебом и с помощью хлеба. Можно вспомнить, как едят где-нибудь на пикнике мягкие сыры, паштеты, рыбные консервы, когда не хватает ложек и вилок — единственной ложкой, а чаще ножом накладывают на хлеб — вот вам и тарелка, и ложка, и еда в одной ипостаси.

В детстве убедился в первичности хлеба для приготовления бутерброда. Набегаешься за долгий летний день и невмоготу уже ждать ужина — берешь краюшку хлеба, немного поливаешь ее постным маслом и посыпаешь солью. Необычайно вкусным кажется такой, съедаемый на улице, самый незамысловатый, но тем не менее имеющий все положенные компоненты бутерброд.

Позднее, будучи взрослым, изобрел собственное кулинарное изделие, которое тоже можно назвать таким словом. На работе всякие торжества отмечали тортом, не потому, что тогда боролись с другими товарами из гастронома, которыми принято создавать праздничную атмосферу, а потому, что коллектив был по преимуществу женским. Съесть ломоть торта, сладкого до приторности, для меня всегда было подвигом — пришлось «разбавлять» лишнюю сладость с помощью хлеба. Тонкий ломтик торта положишь на хлеб, белый или черный — все равно, и получается сытно, вкусно, в меру сладко, что с чаем, что без него.

Впрочем, все это только подобие бутербродов, тогда как существует даже целое семейство кулинарных изделий, которые практически не употребляются по-другому, кроме как в виде бутербродов. Не трудно догадаться, что это паштеты, которые не станешь есть ложкой. Это же относится и к икре, о чем говорится в рассказе, ей посвященном. Консистенция паштетов, будь то дорогой «страсбургский пирог» из гусиной печенки или дешевый и популярный шпротный, идеально подходит для намазывания на хлеб.

Стоит когда-нибудь попробовать сделать, к примеру, луковый паштет по-польски и намазать им хлеб с маслом. Для этого потребуется мелко накрошить большую луковицу, яблоко-антоновку потереть на терке, вареное яйцо размять вилкой, посолить, заправить двумя-тремя ложками сметаны.

Конечно, дело вкуса, но многим все же больше нравится тонко отрезанный ломтик натуральной ветчины на хлебе, чем мясная паштетная масса; несколько шпротинок, а то и килек, прилепленных к хлебу маслом и «придавленных» полупрозрачным кружком лимона, чем рыбная паштетная масса. Кстати, в качестве последней могут служить разного рода рубленая сельдь.

Хороши бутерброды с одним маслом, но не простым, а очень просто превращенным, например, в зеленое. Для этого сливочное масло хорошо перемешивают с мелко-мелко нарубленной зеленью укропа, петрушки, лука, других пряных растений и желательно в разных вариантах, посолить, хорошо добавить красный перец, несколько капель лимонного сока. Впрочем, масло можно смешивать, взбивать чуть ли не с чем угодно: с толченым чесноком, горчицей, тертым хреном, мелко порубленными грибами.

Бутерброды широко распространены в скандинавских странах, пожалуй, больше всего в Дании, где некоторые исследователи насчитывают до 700 их видов. Самый известный из них имеет имя собственное — «Любимый бутерброд Андерсена». Он представляет из себя «многоэтажное» сооружение из прослоек паштета, бекона, помидоров, студня, редиски. Они отделяются одна от другой тонкими ломтиками хлеба. Едят этот бутерброд послойно — по-другому его не осилишь.

Хотя у нас больше всего прижилось немецкое название хлеба, намазанного чем-то, хорошо знаком нам, в основном по литературе, и сэндвич. Происхождение этого названия связано со словом, обозначающим понятия — вставлять, помещать посередине. Этим он и отличается иногда от бутерброда, когда сэндвич прикрывают сверху куском хлеба или хотя бы листиком

салата, смазанного чем-нибудь острым.

«…останавливались у киоска, где продавались сандвичи: сандвичи с ветчиной и латуком и сандвичи с анчоусами на крошечных румяных булочках, не длиннее указательного пальца», — писал Э. Хемингуэй.

Меньше известны канапе — французский вариант бутербродов. Обычно они маленькие, квадратные по форме, на поджаренном хлебе и без подложки из масла. Между хлебом и основным продуктом в виде паштета, куриного мяса, рыбы горячего копчения, располагают шинкованную зелень, тертый желток, сверху добавляют немного майонеза, томатного соуса, сметаны. Изделие напоминает пирожное.

Коли уж разговор зашел о французских вариантах бутерброда, следует привести разъяснения великого романиста Оноре де Бальзака, относящиеся к хлебу, чем-нибудь намазанному.

«В Анжу *фрипп* выражение народное, означает все, что намазывается на хлеб, начиная с масла — самый обычный «фрипп» — и кончая персиковым вареньем, самым изысканным из «фриппов»; и всякий, кто в детстве слизывал фрипп и оставлял хлеб, поймет смысл этого слова».

Скорее всего, каждый слизывал, съедал отдельно хоть раз в жизни, верхнюю часть бутерброда, не трогая хлеба.

Кажется, хозяйки в последнее время полюбили запеченные в духовке бутерброды. К примеру, накладывают на хлеб тертый сыр или мясной фарш, или консервы из рыбы в собственном соку, поливают майонезом, кладут на противень духовки и включают верхний обогреватель — в таком случае не подгорает хлеб, пока румянится верх. Можно сделать и совсем наспех: намазать чуточку масла, уложить колечки лука, залить томатным соусом и точно так же прогреть в духовке.

С готовым бутербродом любого вида следует обращаться осторожно, чтобы не уронить. Ведь по давно установленному шутниками правилу он падает всегда маслом вниз.

66. Шашлыки

За обедом запивали мы азиатский шашлык английским пивом и шампанским, застывшим в снегах таврийских.

А. Пушкин.

Шашлык!.. Как много слышится в этом слове. Был на шашлыках, поедем на шашлык, тяжело после шашлыка, — такие и подобные выражения никого не удивляют. Шашлык — это если и не образ жизни, то, по крайней мере, стиль лучшей ее части — веселого отдыха на природе. Считается, что в лесу, на берегу отдохнуть по-настоящему можно лишь с друзьями и шашлыком. А кто из нашего брата, мужиков, не считает себя специалистом по шашлыку? Редкие индивидуумы, лишенные не только собственного шашлычного рецепта, но и настоящей мужской гордости.

Шашлык — это праздник, который, конечно не «всегда с тобой», но который повторяется и удается. Начинается он заранее. Когда идешь на рынок и начинаешь придирчиво осматривать лучшие куски вырезки, почему-то все они не нравятся — в конце концов приобретаешь действительно не самый качественный. А казалось, цвет его был самым розовым, а не красноватым, никакого слизистого налета и в помине не было, теперь же поверхность как будто слегка скользкая. Впрочем, это обычные муки сомнения при богатом выборе. С древних времен известен буриданов осел, который умер от голода, стоя на равном расстоянии от двух равных охапок сена, так и не решив, к которой лучше подойти.

Затем начинается длительный процесс разделки и замачивания. Мясо желательно хорошенько вымыть холодной водой, дать стечь и немного обсохнуть. Вообще-то большинство знатоков предпочитает делать шашлык из филейной части, некоторые считают, что лучше подходит грудинка и шейная часть, в которых есть прослойки сала. Это относится к свинине — мясу собственно не шашлычному, но ныне с успехом заменяющему традиционную баранину. Дело в том, что это походное блюдо степных кочевников вместе с названием пришло к нам от тюркских народов. У них шишлик — «пища приготовленная на шише — вертеле». Естественно, использовалась не свинина, а баранина, в основном почечная

часть туши или мякоть задней ноги.

Разрезанное на кубики мясо маринуют. Не готовят какой-то отдельный маринад, а просто складывают мясо в эмалированную посуду и добавляют… Вот здесь начинаются личные рецепты. Проще всего насыпать мелко нашинкованного репчатого лука, уксуса, молотого черного перца, соли. Многие добавляют мелко рубленую зелень петрушки, укропа. Известен способ выдержки мяса в майонезе, в этом случае процесс длится сутки и больше, а не несколько часов, как при обычных уксусных маринадах. Можно добавлять оливковое масло, лимонный сок. Разумеется, специи подходят самые разнообразные: лавровый лист, красный, душистый перцы, мускатный орех. Знакомый охотник, кабардино-балкарец по национальности, утверждал, что прекрасный шашлык получается из мяса, полежавшего в крепком настое чая.

Наконец наступает самый приятный момент. Догорает костер… Дрова для него берутся настоящие, а не какой-нибудь полугнилой хворост. Дубовые, ясеневые, а за неимением таковых и березовые, ольховые поленья дадут хорошие угли. К этому времени мясо вперемежку с кольцами лука или помидоров уже на шампурах. Если приходится делать их на скорую руку из прутьев, лучше пользоваться орешником, березой, другими лиственными не горькими деревьями. И обязательно «шиш» нужно делать плоским, а не круглым, чтобы кусочки не проворачивались на нем, иначе равномерно обжарить их со всех сторон не удастся.

В дополнение можно привести краткое изложение выше сказанного, принадлежащее перу Александра Дюма. Путешествуя по Кавказу писатель познакомился с шашлыком и не уставал нахваливать и рекомендовать это блюдо.

«Возьмите кусок баранины (филейную часть, если сможете достать), нарежте его на куски величиной с грецкий орех, положите на четверть часа в чашку вместе с луком, уксусом и щедро посыпьте солью и перцем. Через четверть часа приготовьте жаровню. Маленькие куски баранины наденьте на железный или деревянный вертел и поворачивайте его до тех пор, пока мясо изжарится. Вы увидите, что это отличная вещь: по крайней мере ничего лучшего я не едал во время своего путешествия.»

Надо помнить, что Дюма был не только великий писатель, но и замечательный кулинар, который собирал рецепты по всему свету и использовал их на практике. Он и на Кавказе не только сам жарил шашлык, но и усовершенствовал его. И тут же поделился своей находкой с читателями.

«Оставляю мясо целым и нанизываю на вертел во всю его длину. Посыпав мясо солью и перцем в достаточном количестве, жарю… Как филе подрумянивается, отрезаю куски толщиной в 2–

3 сантиметра и по всей длине… Пока подаются на стол эти первые куски, посыпается солью и перцем и снова на огонь… Особенно вкусно лакомиться обжаренным мясом, поваляв его в свежем масле или петрушке.»

Почти все отдельные рецепты шашлыка: по-чабански, по-армянски, по-грузински, по-балкански, по-татарски и даже по-африкански отличаются исключительно мясом и маринадными добавками. Исключение составляет шашлык по-карски. Этот готовится из порционного куска баранины (250 г) и бараньей же почки, разрезанной пополам, половинки надевают на шампур с обеих сторон мяса.

В последнее время все популярней становится шашлык из курицы. В Баку и вообще возле Каспийского моря хорошо известен роскошный шашлык из осетрины. Гурманы жарят на шампурах белые грибы, их перед этим надо минут на десять опустить в кипяток.

«Нет в мире лучшего блюда, чем шашлык из тайменя. Костер разводится из березовых и тальниковых дров. Вместе с дымом шашлык пропитывается запахом березы и тальника. Этот букет запахов придает мясу своеобразный вкус», — нахваливал рыбачий шашлык писатель Н. Кузаков.

Подают шашлык чаще всего с томатным соусом, кетчупом, репчатым луком.

Мы так привыкли готовить шашлык из маринованного мясо, что, наверное, не все знают, как будет вкусно это первобытное блюдо, если сделать из свежего мяса молодого животного и жарить без добавления соли и специй.

67. Мешки с блюдом

Особенно мне понравились пельмени… Из молодого жеребеночка… Жеребятинка замораживается, строгается ножом, лучку, перчику, соли, а сырые пельмени опять замораживаются, и мороженые — в кипяток.

В. Гиляровский.

Кое-где на Урале и в Сибири с приходом устойчивых морозов после снятия годового урожая в виде забоя домашнего скота хозяйственные люди заготавливают и замораживают несколько мешков популярного там блюда, дальнейшее приготовление которого заключается только в опускании нужного количества в кипяток на несколько минут.

Конечно же, это знаменитые сибирские пельмени.

«Вероятно, все знают, что такое сибирские пельмени, — писал А. Черкасов почти сто пятьдесят лет назад. — Это ушки из теста, начиненные мясом. Зимой сибиряки имеют их в запасе и держат на морозе, а когда нужно, тотчас опускают в кипяток, и кушанье через какие-нибудь полчаса готово.»

Впрочем, судя по названию этих маленьких вареных пирожков с мясом, родившемуся в финских языках от слов «ухо» и «хлеб», и означающему буквально «ушки из теста», пельмени знали раньше, чем первые переселенцы из Европы двинулись в Сибирь. Хотя не исключено, что они вообще пришли из Китая, где традиция приготовления самых разнообразных пельменей имеет глубокие корни. Знают их и другие азиатские народы. Покоритель Эвереста шерп Тенцинг, рассказывая о своей жизни, упомянул и о популярной еде своего народа, которую он не забыл и после того, как познакомился с вкусными блюдами других стран.

«Любимое блюдо — традиционное шерпское мо-мо, суп с пельменями, которые, по словам профессора Туччи, напоминают итальянские риволи».

Действительно, итальянские пельмени равиоли очень похожи на сибирские и любые другие. Разве что форма у них другая, не в виде ушка, а прямоугольная или квадратная. Да и начинка несколько отличается, чаще всего это куриный фарш с сыром пармезаном и зеленью. Равиоли не всегда отваривают, но и часто

обжаривают во фритюре, а потом подают их к бульону или супу.

Кстати, не только шерпы едят пельмени в виде супа. Из тех же сибирских легко получается суп, если их отварить в небольшом количестве воды и добавить туда побольше специй. А азербайджанское национальное блюдо дюшпара и представляет собой пельмени, правда, вдвое меньше привычных нам, которые полуготовыми отваривают в крепком бульоне и едят вместе с ним. Начинку для них делают из баранины, но добавляют очень много луку, чеснока, мяты, базилика, барбариса и перца.

Пельмени, как заготавливают мешками, так и едят досыта. Народный артист СССР Павел Петрович Кадочников вспоминал, как на Урале, где прошло его детство, мужики накануне охоты подкреплялись пельменями.

«Когда пельмени были готовы, она шумовкой доставала их из чугуна, наполняла деревянные миски и расставляла перед охотниками. Те по «скусу» заливали пельмени красным уксусом, сдабривали перцем — и начиналось насыщение… Ели молча, до отвала, распуская пояса».

Непривычный человек на таком почти языческом пиршестве легко может не рассчитать свои силы. Тот же А. Черкасов, который в свое время встречал А. Брема, путешествовавшего по Сибири, записал:

«Товарищи Брема по экспедиции в Сибирь О. Финш и граф Вальдбург-Цейль на охоте с нами не были; они отказались, потому что накануне объелись сибирскими пельменями и ехать не могли. Но Брема не испортило и это сытное и новое для него блюдо — он кушал много и только похваливал».

Приготовить пельмени, наверное, сможет каждый, даже не обращаясь к кулинарным книгам. Следует только учитывать, что начинка из мясного фарша с луком и, по возможности, с зеленью должна свободно лежать в защипанной оболочке, чтобы она не лопнула в процессе варки.

Фактически пельменями можно назвать многие другие похожие на них блюда, но имеющие свои особенности приготовления. Например, украинские вареники, у которых начинкой чаще всего служит творожная масса или вишни. Известные в Средней Азии и Казахстане манты в несколько раз крупнее пельменей, и отваривают их на пару в специальной «многоэтажной» емкости.

68. Королевская яичница

Яичница, которая за похвальный обычай являться всегда к услугам, называется, между прочим, скородумкой.

С. Максимов.

Во времена путешествия этнографа Максимова по России XIX-го века, когда не только не было холодильников, но и о керогазе не могли мечтать даже баре, быстро приготовить горячую пищу составляло большую проблему. Разве что «его величество» самовар согревался довольно быстро — чаем спасались изголодавшие, замерзшие путники. Да на загнетке хозяйка быстренько раскладывала костерчик из щепок под таганком со сковородкой. Яичница поспевала еще скорее.

Не перечесть достоинств у одного из самых простых блюд — яичницы. Горячая, вкусная, сытная и полезная, готовится за несколько минут, диетическая — годится для каждого, наконец, глазунья просто красива — этакий закат солнца вместе с кусочком белого неба.

Наверняка многие начинают первые в своей жизни кулинарные эксперименты именно с элементарной яичницы. Впрочем, и она не с первого раза получается у новичка. Помню, как сам студентом попробовал, подражая маме, надколоть поперек о край сковородки яйцо и вылить его содержимое на раскаленный металл. Чудом спас сначала не бьющееся, а потом полураздавленное яйцо — до сих пор не практикую такой способ, а пользуюсь ножом. Нужно и правильно подобрать огонь, чтобы не подпалить низ и прожарить горку, образованную желтком. Кстати, и эту операцию не всегда удается сделать так, чтобы получить глазунью по своему вкусу. Поэтому частенько в спешке яйца просто размешивают вилкой прямо на сковородке — блюдо поспевает быстрее. Правда, теперь его скорее можно назвать омлетом, но уж никак не глазуньей.

Друзья-студенты научили жарить яичницу вроде вареных «в мешочек» яиц. Для этого, как только побелеют «поля» появившейся на сковородке «шляпы», ее переворачивают и так дожаривают, но не слишком долго.

Очень скоро начинаешь жарить яйца не просто так, а с каким-нибудь добавками, в первую очередь с «беконом», как любят это делать американцы, по крайней мере, литературные.

«Давай яичницу с ветчиной, — сказал тот, которого звали Эл… — А мне яичницу с салом, — сказал другой…», — писал Хемингуэй.

И у нас бекон чаще всего заменяется салом (шпиком) разной толщины и степени засолки либо свежей свининой, с мясной прослойкой или без нее. Впрочем, и у них, как писал канадец Фарли Моуэт, «бекон вполне можно заменить обычной соленой свининой».

Вообще, кажется, сало очень гармонирует с яичницей. Можно привести еще одно свидетельство. Правда, оно, скорее, опровергает это мнение. Русский писатель Дмитрий Васильевич Григорович, путешествуя по Испании, не оценил тамошнюю яичницу.

«Наши гастрономические сведения пополнились сверх того тем еще, что испанская яичница невозможна даже для голодного человека: она приправляется зеленоватым оливковым маслом, пересыпается рубленым чесноком и кусочками прогорклого свиного сала.»

Когда начинаешь жарить кубики, ломтики сала, к ним так и просится лук, вместе их можно зарумянить или оставить бледноватыми — дело вкуса. Далее остается разбить яйца, ибо, не съешь яичницы, не разбив яйца, как говорят неунывающие французы.

Сала много не положишь в такое блюдо: слишком жирно получится. Поэтому усиливают яичницу колбасой, в первую очередь вареной, можно — кровяной или ливерной. Оригиналов, которые жарят сырокопченую, видеть не доводилось. Зато поджаренную картошку частенько заливают яйцами, при этом иной раз не только поджаривают, но и запекают такую смесь в духовке.

Все эти добавки, основательные и не очень, широко известны. Гораздо реже используют, к примеру, грибы, зеленый горошек, а тем более другие овощи. Между тем почти все они очень гармонируют с яйцом, при этом последнее сильно улучшает вкус всего блюда.

Много лет назад в каждом продуктовом магазине стояли стеклянные банки с консервированной стручковой фасолью, производства Венгрии. Этот товар у нас был не очень ходовым, несмотря на его дешевизну. Возможно, кто-то использовал фасоль для салатов, но конкуренции зеленому горошку в этом деле она не составила. Мы же, холостяки, по совету из какой-то умной книжки стали слегка обжаривать ее в любом жиру и сверху заливать яйцами. Такую яичницу, сытную, с многими витаминами, содержащимися в фасоли, можно было поистине

назвать королевской с учетом ее изумительного вкуса.

После большого опыта работы с фасолью я почти всегда что-нибудь добавлял в яичницу, особенно осенью. Выбежишь на огород, сорвешь патиссон или кабачок, нарежешь кубиками и на сковородку в жир. В другой раз под нож идет тыква, капуста. Не раз попадали в яичницу зеленые, еще мягкие, или предварительно сваренные бобы. На Кавказе угостили и научили жарить яичницу с луком и помидорами. Кстати, у последних положено снимать шкурку: портит вид блюда и неприятно попадается на зуб. То же относится и к бобам. А в Азербайджане известно национальное блюдо чучу, представляющее собой ни что иное, как обжаренную в жиру свежую разнообразную зелень, залитую яйцами. Готовят чучу чаще всего весной, когда из земли так и лезут зеленые ростки лука, щавеля, петрушки, укропа, мяты.

До этого говорилось о добавках, которые попадают в горячий жир первыми. Но не стоит забывать, что уже почти готовую яичницу любого вида можно украсить и сделать вкуснее, посыпав сверху специями, зеленью.

А как яичница будет хороша, если ее, горячую, припорошить тертым сыром. Так практикуют во Франции, славящейся своей кухней. При этом яйца взбивают — блюдо можно назвать и омлетом.

Ведя разговор о яичнице, нельзя не остановиться на омлете. Размешанная прямо на сковородке яичница, особенно с другими компонентами несколько его напоминает, но настоящий омлет готовится из яиц с добавкой, в первую очередь, молока или сливок, во вторую — какой-нибудь муки, взбитых вместе и поджаренных или запеченных. При этом даже строгие кулинары считают, что омлет готовят «на глазок», добавляя в него буквально все, что подвернется под руку. Например, в Болгарии яйца смешивают с кусочками сладкого перца и брынзы, а в Бельгии любят омлет с тушеными грибами и кубиками окорока. Греки предпочитают сладкий омлет с инжиром и изюмом.

У нас по деревням до сих пор в почете омлет с молоком и мукой, зажаренный на свиных шкварках в печке.

69. Икра «заморская»

Маслята же, смешав с другими сушеными грибами — подосиновиками, подберезовиками и опятами, лучше всего тратить на грибную икру.

В. Солоухин.

После известного фильма нарицательным стало такое определение для овощной икры — в первую очередь баклажанной. Не удивительно, баклажан — овощ южный, меньше известный нашим дедам в сравнении с икрой. Возможно, поэтому всякие овощные закуски, изобретаемые с течением времени и представляющие собой мелко нарубленную смесь стали называть икрой — баклажанной, кабачковой, свекольной, грибной.

Хотя любую такую «икру» можно и, наверное, лучше всего съедать, намазав ее поверх хлеба с маслом, как икру настоящую, конечно же ничего общего с рыбным продуктом она не имеет уже потому, что это овощное изделие годится в качестве гарнира и к мясу, и к картошке, чего не скажешь про икру настоящую.

Наша многомесячная зима во все вносит свои коррективы — икру, что из родных грибов, что из «заморских» баклажанов, мы или готовим для длительного хранения, или делаем из сохраненных полуфабрикатов.

Мое настоящее знакомство с разновидностями овощной икры началось не с тех жестяных банок, которые поставляли на Крайний Север, и содержимое которых я просто съедал, а когда позднее сам научился консервировать разные овощи. Проще всего использовать для этого дешевые и объемные кабачки. Впечатления о действе по приготовлению в первый раз овощных консервов запомнились.

С двух больших кабачков снял крепкую кожуру, с одного убрал и уже «взрослые», хотя и не зрелые семечки и нарезанные куски пропустил через мясорубку. В полученную слишком мокрую и хлипкую кашицу добавил стакан подсолнечного масла и широкую, наполовину полную кастрюлю поставил на слабый огонь. В ней долго тихонько булькало — за это время успел почистить с десяток среднего размера луковиц, мелко нашинковать их и потомить в растительном масле на сковородке. От такого умеренного «томления» лук всего лишь слабо шипел. После добавления лука в кастрюлю добавил и огня, чтобы скорее

испарилась лишняя вода. Теперь булькать стало громче, и фонтанчики на поверхности поднялись выше. Теперь время как раз хватило, чтобы мелко порезать десяток красных помидоров. После их загрузки светлая зеленовато-желтая масса кипела еще десять минут и приобрела слегка красноватый, песочный цвет. Определился наконец и с солью, постоянно пробуя на вкус и не жалея ее, чтобы икра лучше хранилась.

В итоге продукта получилось около трех литров. Разлил в четыре стерилизованные банки с завинчивающимися крышками.

Если эту икру поставил в холодильник, то грибную делал из давно стоявших соленых грибов к столу. Пожалуй, не так часто можно приготовить просто и быстро довольно вкусное блюдо, которое к тому же не стыдно предложить и гостям за праздничным столом. Конечно, надо учитывать, что соленые грибы чаще всего подают без дополнительного приготовления. В этом тоже есть свои преимущества, но к икре в таком случае они никакого отношения не имеют. Эта икра получилась «черной», потому что порубил мелко черные грузди, имевшие темно-фиолетовый цвет, и смешал их с изрядным количеством такого же мелкого рубленного и в придачу томленного предварительно на растительном масле лука. Остроты добавил с помощью черного же перца.

Прекрасное описание изготовления икры из сушеных грибов дал В. Солоухин. Он обратил внимание, что надо очень тщательно промывать сушеные грибы, которые, как известно, перед сушкой только очищают от мусора — песка же там остается немало.

«Вымытые таким образом грибы варят в течение часа или чуть больше, следя, чтобы не переварить. Переваренные, слишком раскисшие грибы в икру не годятся. Затем грибы пропускают через мясорубку, солят по вкусу, смешивают с сильно пережаренным луком, добавляют порядочное количество растительного масла и по вкусу уксуса, но очень немного. Можно чуть-чуть добавить и того крепкого отвара, который остался в кастрюле.»

Писатель посетовал, что сейчас, конечно же, любая хозяйка пропустит грибы через мясорубку, а не порубит «тяпкой в деревянном корытце», как это делалось раньше — икра получалась вкуснее.

«Икра получается черная, маслянистая, и все, кто ее пробует впервые, говорит одну и ту же фразу, а именно, что эта икра вкуснее настоящей черной зернистой икры», — так безапелляционно утверждает он.

К сказанному можно добавить, что за неимением тяпки и

корытца легко искрошить грибы до нужного состояния острым ножом на деревянной доске.

Вспоминая о грибной икре, вспомнил и то, что никогда не делал ее из свеклы, хоть и не раз читал о такой. Пришлось в тот же вечер сделать и ее, чтобы иметь представление не из книги.

Небольшую вареную свеклу пропустил через мясорубку и эту темно-бордовую массу заправил лимонным соком половинки лимона, половиной ложки сахарного песку, двумя ложками растительного масла. Прогрел на плите минут двадцать…

Неблагодарное занятие описывать вкус любого блюда, тем более самого простого. Замечу только, что свекольную икру, или просто салат, хозяйки чаще готовят совсем не так, как в приведенном рецепте из старой книги. Они добавляют вместо сахара и лимона соль и майонез или сметану. Впрочем, фантазия повара поможет ему найти и другие компоненты для «икры из свеклы».

КУЛИНАРНОЕ РАЗНООБРАЗИЕ

Не хлебом единым жив человек. Мало ему и мяса. После того, как древний наш пращур взял в руки палку, он питался все разнообразнее и становился все умнее. В конце концов это позволило ему стать самым всеядным существом на земле. Даже известные кулинары китайцы не рискуют перечислять огромное множество употребляемых ими в пищу растений и животных, а предпочитают говорить, что едят все, что растет и движется, но не создано руками человека. А это молоко и мед, яйца и икра, цветы и кора растений, земноводные и насекомые, грибы и водоросли, даже гнезда птиц, слепленные из их слюны. Чтобы многие из этих необычных продуктов стали съедобными и вкусными, их мнут и мочат, варят и парят, сушат и мелят, а потом добавляют соль или сахар и сдабривают самыми горькими и кислыми веществами. Зато после таких манипуляций съедобным становится ядовитый гриб, который не тронет в лесу олень, и росток папоротника, который никогда не сжует корова.

О некоторых из этих продуктов и блюдах на их основе и говорится здесь.

70. Без навара

В Гейдельберге… завтрак на подносе — два яичка, одно в деревянной рюмке стоймя, другое рядом, булочка, кружок масла, а на нем кружок льда и большое блюдце яблочного джема.

М. Шагинян.

Обязательная пасхальная еда — вареное яйцо. Да и на завтрак вряд ли кто откажется от такого. Хорошо взять сваренные вкрутую яйца в дорогу, в лес.

Как же сварить их? Что может быть проще, усмехнется даже тот, кто практически никогда не стоит у плиты. И будет прав.

Но и о вареных яйцах можно узнать много интересного.

Разумеется, для приготовления этого незамысловатого блюда не нужно практически ничего. Правда, вода и котелок потребуются. И их не всегда можно найти, поэтому наши предки и люди, попавшие в экстремальные ситуации, поступали еще проще, как бывалый моряк Пенкроф — герой знаменитого романа Жюля Верна «Таинственный остров».

«Он знал 52 способа приготовления яиц, но сегодня у него не было выбора. Он мог только закопать яйца в горячую золу и испечь их».

С определенным приближением нетрудно повторить подобный опыт. Стоит только положить яйца на противень и включить духовку, чтобы температура, несколько больше 100 градусов, держалась там около10 минут. Экспериментатор будет иметь возможность попробовать печеные яйца, которые сейчас вряд ли где-нибудь подают на стол, хотя в литературе девятнадцатого века они упоминаются постоянно.

Наверняка второй способ бравого моряка подразумевал помещение яиц в крутой кипяток. Навара при этом не дождешься, но продукт сварится и станет вкусным. Причем, в зависимости от «крутизны» кипятка и времени приготовления, можно получить три разновидности одного и того же блюда. Надежнее всего на практике установить, сколько же минут надо ждать в каждом случае.

Яйца, сваренные всмятку и в мешочек, удобнее всего есть на подставках-рюмках, как рассказывала о том писательница.

Сейчас мы употребляем в основном куриные яйца. Мало кто,

разве что птицеводы, знают вкус яиц утиных, гусиных, индюшачьих. В последние годы каждый может попробовать перепелиные, похожие формой и цветом на обкатанные морем полудрагоценные камешки. О полезности их написано немало. По вкусу как будто не сильно отличаются от куриных, но, возможно, из-за своей миниатюрности в вареном виде они кажутся нежными, тающими во рту.

Похоже, скоро мы не будем удивляться яйцам страусиным. Только в одиночку осилить одно из них вряд ли кому удастся.

Упомянутой вначале категории людей доводилось питаться яйцами многих других видов птиц, чаще всего — диких. Воспоминания о таких деликатесах оставили полярники — представители некогда весьма почитаемой профессии. В то время на нетронутом человеком, не заселенном Крайнем Севере не стояла проблема охраны природы — путешественники без особого вреда для огромных птичьих базаров собирали там свежие яйца морских птиц.

Художник, полярник Николай Пинегин запомнил, как на Чаячьем острове в Белом море два соловецких монаха в начале двадцатого века угощали его вареными яйцами.

«Целая коллекция яиц: гагачьих, утиных, чаячьих, гагар, чистиковых, тупиковых.»

Монах потчевал гостя, пояснял: «Это чистиковые. Не смотри, что белок прозрачен, что желток как кровь. Вкусней куриного, говорю тебе правду.»

Исследователь Севера писатель В. Иванов тоже познакомился с такой едой.

«Утром за завтраком в кают-компании стоял трехведерный бак, как мне сперва показалось, с какой-то зеленой, да еще с пятнами, картошкой в мундире. Оказалось, что это чаячьи яйца, сваренные коком вкрутую. Белок голубой, а желток ярко-оранжевый. Очень вкусно.»

В Эстонии на побережье балтийского моря прежде существовал местный промысел яиц крохаля — птицы семейства утиных. Крохаль гнездится в дуплах — прибрежные жители ставили искусственные дуплянки и забирали часть яиц поселившихся птиц.

Полуфабрикатов для подобных экзотических блюд нынче по многим причинам не найдешь, поэтому, как любитель всяких новшеств в стряпне, попробовал воспользоваться приемом старых поваров и сварил яйца… без скорлупы. Сделать это не так и сложно. В литр воды вылил столовую ложку 10-процентного уксуса и чайную — соли. Закипятил и осторожно, одним движением, впустил содержимое оболочки яйца в кипяток. Через

четыре минуты ложкой извлек белую массу, очистил от тонких «лохмотьев» и получил чуть сплющенное вареное яйцо. Пожалуй, съесть его лучше всего в виде бутерброда, положив сначала на хлеб кружочек колбасы. Солить совсем не обязательно, а кетчуп или майонез можно добавить.

Если рука не дрогнет над кипящей водой, то почти всегда получается яйцо нормальной формы. Есть достоинство у такого способа варки — чистить не надо. При чистке же порой возникают проблемы. В кулинарных книгах рекомендуют немедленно опускать сваренное яйцо в холодную воду, чтобы потом не мучиться с плохо отстающей скорлупой.

Любопытно варят яйца в Египте, до двух часов и в луковой шелухе, после чего даже белок становится коричневым. Едят такие необычные яйца просто: с солью, перцем, ломтиком лимона.

Не менее необычные вареные яйца любят в Китае. Там сваренные в течение 10-ти минут яйца очищают и на час-полтора опускают в горячий черный чай, в который добавлены соль, анис и соевый соус.

Сварить же яйцо по немецкому методу не удалось из-за отсутствия специальной емкости, объемом равной содержимому одного яйца. Его выливают туда и варят обычным порядком, затем открывают крышечку и кушанье в посудинке готово к употреблению.

Неугомонные кулинары даже предлагают жареные вареные яйца. Половинки или ломтики сваренного вкрутую яйца обваливают в взбитом сыром, в панировочных сухарях и обжаривают на масле.

Выдумщиков американцев, видно, уже не устраивают натуральные яйца — они все шире производят искусственные, которые неискушенный человек не сразу отличит от тех, которые снесла курица, даже попробовав на зуб. Желток для этого изделия готовят из теста и крахмала, затем его обволакивают альбумином — веществом по составу близким к белку; вращают, чтобы придать овальную форму, и замораживают. Твердое «яйцо» обмакивают в желатин и в гипс. Оболочка быстро застывает, а содержимое оттаивает — все сооружение готово для варки.

В пищу оно годится, а вот катать такое творение с лубка или с горки, как то делали наши деды в Великодень, как принято это в далекой Шотландии, вряд ли стоит. Игроки, в отличие от кулинаров, подделки не приветствуют.

Играют в праздник и потом съедают крашеные яйца. Чаще всего хозяйки не мудрствуют, заваривают луковую шелуху и кладут в нее хорошо вымытые яйца. Оригиналы и тут

изощряются.

«Начали красить яйца: в красном и синем сандале, в серпухе и луковых перьях; яйца выходили красные, синие, желтые и бледно-розового рыжеватого цвета», — писал Сергей Тимофеевич Аксаков.

Изобрели способ, позволяющий получить на скорлупе неповторимый узорчатый рисунок. Подготовленные к варке яйца обкладывают листиками, травинками и обертывают бинтом, чтобы те не отвалились. Остается сварить их в кипятке какого-нибудь цвета.

Кстати, никто не мешает человеку съедать за завтраком два яйца, как упоминала об этом Мариэтта Шагинян, прожившая больше 90 лет. Разве что страх перед холестерином. Стоит ли только его бояться? Ведь появились сообщения, что американские ученые реабилитировали яйцо, когда-то незаконно причисленное чуть ли не к вредным продуктам из-за обилия холестерина, приводящего к болезням сердца. Оказалось, что даже холестерин из яйца не тот, не дает серьезных последствий для организма.

Изголодавшемуся человеку, скорее всего, не повредит и пяток-другой яиц. Одному из таких — герою Джека Лондона, золотоискателю — снится, как он попадает в ресторан и начинает заказывать… не что иное как яйца — «да, сэр, яйца: и крутые, и всмятку, и яичницу, и омлет — и уплетаю так, что подавать не успевают».

Не знаю, стоит ли упоминать совет, встречающийся в солидных кулинарных книгах?… Кажется, все знают, что вареное яйцо, в отличие от сырого, долго вращается, будучи запущенным в виде волчка.

71. Приготовленные на рожне

Все разрубили на части и стали на вертелах жарить,
Острые вертелы тихо в руках над огнем обращая…

Гомер.

Что нужно из «посуды», чтобы приготовить хоть что-нибудь горячее на костре вдали от дома?… Про нож упоминать не стоит: хоть какой-нибудь всегда найдется в кармане у того, кто разжигает костер, да еще и хочет перекусить возле него. О котелке тоже разговор не идет, потому что потом захочется захватить с собой и «топор» — сварить настоящий суп.

Бывало, пасешь коров половину дня, и наконец подходит время, когда буренки перестают ходить, становятся, ложатся, мирно жуют жвачку, давая отдых и пастухам. Вот тогда из ближайшего лозняка притаскиваешь на пригорок несколько хворостин и разжигаешь аккуратный экономный костерок. Не удержишься — поджаришь над огнем кусок сала из «ссобойки», хотя соленое сало все-таки лучше есть так, не выгоняя из него теплом соль на поверхность. Для такой операции лучше всего подойдет сырой длинный прут, тонкий конец которого выстругивается в виде плоской дощечки с «ласточкиным хвостом». В треугольной прорези дерево осторожно расщепляется. Теперь кусок сала или мяса, надетый на такую «вилку» будет держаться прочно и не проворачиваться при повертывании его над огнем всеми боками. Обычно второй конец прута заостришь и воткнешь в землю, чтобы все время не держать его в руках.

В другой раз удишь на речке рыбу — устанешь и проголодаешься так, что кажется сырым бы съел улов. Вот тут уже можно по-настоящему покухарничать, особенно если с собой есть кусок хлеба и щепотка соли в бумажке. Чистить плотвичек, а тем более окуньков не обязательно, достаточно выпотрошить, промыть и слегка потереть солью. Затем каждая рыбка насаживается на довольно длинный и тонкий прут, например из побега орешника, который заостренным нижним концом втыкается в землю возле костра. Конечно же, надо следить за огнем и наклоном прутьев, иначе у рыбы подгорит, обуглится один бок или она так и не пропечется вдали от тепла. А готова она будет, когда боки желтовато зарумянятся, а шкурка вместе с

чешуей станет легко отставать от мяса. Кстати, очень неплохо предварительно смазать рыбу растительным маслом, чтобы румяней получилась, но ничто не помешает обойтись без него.

Считал, что это где-то вычитанный болгарский рецепт и не ошибся. У В. Солоухина нашел, как его внимание в Болгарии привлек «старик рыбак, сидящий на корточках у костра. Он взял средней величины карпа, надел его, наткнув вдоль на обструганную палку, ножом сделал на его боках по десятку поперечных глубоких насечек. Палку с приготовленной таким образом рыбиной старик воткнул около костра, сантиметров в двадцати от пламени, именно около пламени, а не над ним. Карп не то чтобы жарился или вовсе обгорал, а исподволь прогревался».

Быстрое приготовление рыбы таким способом известно во многих местах и даже стало традиционным. Омуль на рожне — старинное блюдо байкальских рыбаков. Рыбу надевают на обструганную березовую палочку, которую втыкают у костра. Нежнейшая рыба будет готова через несколько минут. Когда в шестидесятые годы туда заезжал Фидель Кастро, ему очень понравился этот таежный деликатес.

Известно приготовление щуки по-якутски. Небольшую щучку потрошат, не снимая чешуи, натирают солью, перцем и надевают на прут-рогульку так, чтобы рыба оказалась распластанной. Жарят у огня в основном с внутренней стороны. Считается, что жар проникает через мясо и даже отражается от кожи с чешуей, поэтому и получается очень вкусно.

Не только рыбу удобно готовить подобным образом. Раз удалось перекусить жареными рыжиками во время похода за грибами. Тогда пришлось немного повозиться: крепкие, но хрупкие грибочки было очень трудно наколоть на прутики, а если и удавалось, то круглая грибная шляпка прокручивалась и все время поворачивалась к огню одной стороной. В этом случае выручает прутик с развилкой-вилочкой на конце — рожон, правда, нацепить можно всего один гриб. Если учесть, что благородный рыжик вовсе не обязательно сильно прожаривать, достаточно слегка подогреть, подсушить его, чтобы, посыпав солью, съесть горячим и начать готовить следующий. О вкусе жареного над костром рыжика лучше не говорить: это надо пробовать. Не менее вкусны поджаренные таким же способом крепкие сыроежки. Другие грибы мало подходят для быстрого приготовления.

Прут, воткнутый в землю — это прообраз настоящего вертела, воспетого еще Гомером. Конечно, и в то время его не держали в руках всякий раз, тем более, когда жарили над углями целого

барана, а то и быка. Простейший вертел легко соорудить из крепкой палки, которую следует положить на два колышка с развилкой соответствующей высоты. Курица, надежно укрепленная на самодельном вертеле, неспешно прожаренная со всех сторон над хорошими углями, припахивающая дымком, может стать украшением любого пикника. Ответственному за это блюдо следует помнить, что угли лучше брать из отдельного костра лопаткой или любой жестянкой и подсыпать по мере надобности.

Такой вертел практически ничем не отличается от того, что вращается электродвигателем в духовке современной кухонной плиты.

Об особом вертеле и вообще традиции жарить мясо таким способом в прериях Южной Америки, в частности в Аргентине, писал охотник и путешественник Антонио Арлетти:

«Насаженная на своеобразную тонкую и длинную «саблю», над огнем медленно жарилась добрая половина козленка. Таким способом жарят мясо по всей стране, а похожий на саблю вертел — азадор — традиционное кулинарное оружие всех местных жителей. Так готовит обед одинокий гаучо, и также потчуют губернатора, по возможности на открытом воздухе.»

Известный натуралист и писатель Евгений Спангенберг, рассказывая о своих походах по малообжитым местам в поисках птиц и зверей, упомянул, как доводилось ему воплощать в жизнь принцип, «что настоящий охотник, если захочет, найдет себе везде пропитание». Он брал с собой «походную кухню» в виде вертела из куска толстой проволоки. За утро он обычно обеспечивал себя пищей.

«С части убитых бекасов я снимаю шкурки для коллекции, других, сильно испорченных дробью, использую только в пищу. Ощипав и посолив заплывшее жиром мясо, я насаживаю его на проволоку и укрепляю над маленьким огоньком костра. Пятнадцать минут спустя все готово. Мой завтрак необычно вкусен и питателен.»

Французы-охотники рекомендуют жарить добытых дроздов на вертеле, предварительно выдержав их в маринаде с травами.

Шампур — тот же вертел, правда, похожий больше на шпагу, чем на саблю. Но шашлык стал настолько популярен, что о нем и шампурах надо говорить особо.

72. Зажаренные целиком

Хотя броненосец, зажаренный в собственным панцире, — блюдо самое изысканное, но это недостаточно основательный завтрак и обед для двух голодных мужчин.

Ч. Дарвин.

Тем более нельзя говорить, что на что-то годится крошечная килька, не тронутая ножом перед жареньем. Но в массе они дают неплохую пищу, известную, как консервированные кильки в томатном соусе, а у шутников, как «веселые ребята» или «карие глазки». Все рыбки зажарены, протушены не только целиком, но и с головой, чешуей, непотрошеные. Целиком хозяйки чаще всего жарят небольшую речную рыбу — из уловов мужей — правда, тщательно чистят и удаляют внутренности. Но все это обыденность, вряд ли кто и замечает, что за ужином съел целиком несколько некогда живых существ.

Другое дело, когда на праздничном столе появляется даже не курица, а молочный поросенок, зажаренный целиком. Тогда не только внимание едока обращаешь на такое кулинарное чудо. Оно может навести на определенные философские размышления. Для примера приведу слова Э.М. Ремарка.

«Посредине на серебряных блюдах, поставленных на маленькие спиртовки, красовались оба молочных поросенка, румяные и поджаристые. В зубах у них были ломтики лимона, на спинках маленькие зажженные елочки. Они уже ничему не удивлялись».

И все же, пожалуй, начать надо с птицы. Когда-то давно друг показал, как просто вымыть купленную в магазине курицу, посолить ее, натереть черным молотым перцем, внутрь сыпануть немного измельченного чеснока, помазать бока и спинку растительным маслом и поместить на противне в духовку. После той пробы курица, зажаренная целиком, стала излюбленным праздничным блюдом не одного холостяка: сведения об удачном опыте передаются быстро. Я всегда оставался приверженцем такого способа, хотя знакомые предлагали попробовать и другие варианты. Например, надевать куриную тушку на бутылку с водой и после этого помещать в духовку. Это уже напоминала приготовление знаменитой утки по-пекински. Не владея всеми

мелкими тайнами китайской кухни, можно лишь сказать: отменный вкус этого блюда во многом определялся тем, что внутрь утки наливалась вода, а сама она обжаривалась на огне до полной готовности снаружи и изнутри. «Незабываемым, изысканнейшим блюдом» назвал утку по-пекински великий поэт Пабло Неруда, побывав в знаменитом ресторане, где ее готовят пять столетий подряд.

Несколько похоже, но еще оригинальней готовят монголы сурка-тарбагана — жирного зверька, питающегося, как и заяц, исключительно растительной пищей. Ученый-охотовед профессор А. Банников наблюдал и записал, как проходит этот процесс на степной «кухне» у костра.

«Шкура не снимается, а через маленький разрез между окорочками вынимаются все внутренности, так что образуется мешок из шкуры с мясом. Съедобные части внутренностей: печень и почки набивают в этот мешок. Туда же засовывают раскаленную в огне гальку. Чтобы лучше сохранить аромат жаркого, шею тушки туго завязывают. Под действием внутреннего жара шерсть начинает легко слезать. Сняв ее руками, тушку обжаривают до подрумянения кожи… Описанный способ приготовления носит ритуальный характер. О нем много поговорок».

Поросенок — более популярное блюдо, и распространено оно у многих народов. Его не только жарят целиком, но и отваривают в таком виде и подают на стол холодным, с хреном, украшают веточками петрушки и салата. Варят вместе с кореньями и луком около часа, а охлаждают, не вынимая из бульона. Помнятся ряды молочных желтовато-бледных поросят на главном рынке в Тбилиси. Полностью опаленные, вычищенные, вымытые, они ждали своих покупателей, и никто не удивлялся их обилию.

Готовят целиком и туши более крупных животных, в том числе и свиней. Вот как писал о праздничной трапезе в Центральной Америке шведский исследователь тех мест Г. Даль.

«Появляются жареные молочные поросята, цыплята, люцианиды, лангусты с рифа — одно блюдо вкуснее другого. Подают свинью. Как и все свиньи на Сан Андресе, она выкормлена на кокосовых орехах. Она зажарена целиком и начинена бататом. Советую попробовать».

Другого известного путешественника, зоолога А. Брема, посетившего далекий в то время Судан, тогдашние турецкие правители этой страны не раз приглашали на праздничные застолья. Больше всего европейцу запомнилось второе после похлебки кушанье.

«На больших обедах обыкновенно это бывает превосходнейшая *«шо урма».* Это овца, жаренная на вертеле,

начиненная рисом, сладким миндалем, коринкой, каштанами, орехами и т. п., и подающаяся целиком».

Как готовят в Болгарии настоящее родопское каверме рассказал В. Солоухин.

«С яловицы, недойной, значит, овцы, содрали шкуру, освободили тушу от внутренностей. Жир, который накопился на кишках, положили обратно в полость и все ловко зашили гибким прутиком. Не менее ловко надели тушу на длинный кол толщиной с оглоблю… Теперь наша задача состояла в том, чтобы беспрерывно, я хотел бы подчеркнуть, — беспрерывно, не останавливаясь ни на секунду, поворачивать кол, а значит, и тушу… В конце второго часа туша начала равномерно румяниться. Тогда Станислав намотал на палку жир, оставшийся от кишок, создал нечто вроде помазка и беспрерывно стал водить жирным помазком вдоль всей туши, в то время как я ее поворачивал… Должен признаться, что до каверме я не знал, что такое баранина и что такое вкусное мясо вообще. А ведь это самый первобытный способ приготовления.»

В книгах о Востоке встречаются упоминания о еще более оригинально нафаршированном и зажаренном целиком животном. Не исключено, что это легенда, впрочем, родившаяся скорее всего не на голом месте. Когда гости начинают разделывать и съедать жаренного на гигантском вертеле верблюда, они обнаруживают внутри него барана, затем индейку и наконец курицу, фаршированную целыми яйцами.

Целиком готовят барана не только на Востоке.

«В первый день, как водится у чилийских крестьян, на костре, разведенном во дворе, зажарили на вертеле барашка. «Асадо на вертеле» — так называется барашек, которого щедро запивают вином под надрывные переборы креольских гитар», — писал Пабло Неруда.

Наверное, есть свой резон в таком подходе к приготовлению пищи, и есть любители таких блюд. Достаточно вспомнить героя Гоголя Собакевича, который в бытность свою говаривал:

«У меня когда свинина — всю свинью давай на стол, баранина — всего барана тащи, гусь — всего гуся! Лучше я съем двух блюд, да съем в меру, как душа требует».

Есть в меру, как того требует душа, можно пожелать любому.

73. Жизненно важный элемент

Обед состоял из 60 блюд, все во вкусе китайском. Баранина и свинина, а также чеснок и кунжутное масло играли важную роль; кроме того, подавались и различные тонкости китайской кухни, как-то: морская капуста, трепанги, гнезда ласточки салангганы, плавники акулы, креветы и т. п.

Н. Пржевальский.

Для нормального и длительного физиологического существования человеку помимо питательных веществ и витаминов нужны ничтожные весовые доли почти всех химических элементов, из которых состоит мир. Даже следы золота находят в нашем теле. Для чего оно там, вряд ли догадываются ученые. Зато медики твердо знают, зачем необходим йод.

Если вместе с хлебом, мясом, молоком и овощами организм не получит положенные крохи этого элемента, начинает давать сбои щитовидная железа, и как следствие нарушается обмен веществ. Соли йода также предотвращают развитие атеросклероза, регулируют накопление холестерина. Чернобыльская трагедия убедительно продемонстрировала еще одну беду, связанную с нехваткой йода в организме. Изголодавшиеся по нем ткани начинают усиленно поглощать вдруг «свалившиеся с неба» его радиоактивные изотопы.

В основном через желудок поступает множество крошечных «деталек», без которых не могут полноценно работать органы человеческого тела. При этом нельзя напрямую капать в суп спиртовую настойку йода. Таинственное летучее вещество в лучшем случае испарится, не усвоится. В худшем — возможно отравление. Только в составе солей, находящихся в продуктах, молекулы йода превращаются в «кирпичики» нашего вечно строящегося и обновляющегося организма.

К сожалению, в широко используемых нами растительных и животных яствах йода очень немного. Все потому, что этот элемент по странному свойству своего «характера» практически не концентрируется в природе. Очень небольшое его количество

распылено по земле среди огромных запасов других веществ. Да и эти крохи, участвуя в извечном круговороте, смываются в безбрежный океан. Собрать их нелегко, хотя на берегу моря даже легкие человека улавливают его пары.

Морские просторы далеки от многих — далеко не каждый может ежедневно дышать их просоленным воздухом. По этой же причине овощам средней полосы: редьке, чесноку, свекле за недолгое лето трудно собрать и сохранить соли йода в достаточном количестве. Другие же и на это не способны. В грецких орехах, фейхоа, хурме йода содержится побольше. Особенно следует обратить внимание на мало кому известный субтропический фрукт — фейхоа. Напоминает он видом зеленые огурчики, а мягкая мякоть с крошечными семенами по вкусу и аромату чем-то похожа на землянику. Так же в меру и сладкая, с кислинкой. Так вот, по содержанию йода фейхоа занимает первое место среди всех наземных растений мира. К тому же его соединения находятся здесь в виде легко усвояемых растворимых в воде веществ.

К сожалению, «заморские» плоды в общем-то нечасто попадают к нам на стол. Так же как и красное вино.

Потому-то уже давно на государственном уровне было решено поставлять в далекие от моря края иодированную соль. Эта незаменимая пищевая добавка доходит до каждого, будь то ребенок, трезвенник или вегетарианец. Правда, порой хозяйки стремятся приобрести обычную соль для домашних заготовок. По их мнению, например, сало быстро желтеет и теряет товарный вид, будучи посолено иодированной солью. Неплохо помнить, что последнюю следует добавлять в готовую пищу, иначе в процессе варки йод улетучится.

И все же врачи эндокринологи считают, что дополнительные профилактические меры для защиты гормональной системы необходимы. Рекомендуют принимать специальные таблетки. Но все же лучше всего получать все необходимое более естественным путем. Разнообразно, сбалансированное питание пусть и не страхует на все сто процентов от болезней, но является необходимым условием для этого. Одним из обязательных компонентов такого питания являются морепродукты. И неудивительно: жизнь зародилась в морской воде, и ее венец — человек где-то в генах хранит память о тех далеких временах, потому и полезны ему блюда, приготовленные из живущего в море. Но не все они богаты йодом.

Только ламинария, известная под названием морской капусты, не знает себе равных по содержанию редкого элемента. Он и окрашивает морскую водоросль в свой темно-фиолетовый

цвет, за который получил название на древнегреческом языке. Даже для технических и медицинских целей йод добывают из золы сжигаемых водорослей.

Главное же, что бурые листья-ленты съедобны. Более того, если их приготовить со знанием дела, они отличаются особенно приятным вкусом, что немаловажно.

Восточные народы — жители островов и побережий давно оценили редкие качества морского растения. В Японии, Корее, Китае ее употребляют в свежем виде, консервируют, кладут в супы, делают из нее котлеты и даже пастилу и конфеты. Чукотские дети собирают выброшенную волнами капусту и тут же едят сырой. Судя по тому, как угощали китайцы Пржевальского помимо других блюд самыми разнообразными морепродуктами и в первую очередь ламинарией, тамошнему народу не грозит нехватка йода в организме.

Большинство из нас пока еще в первом поколении пробует этот экзотический продукт. Наши отцы и деды хорошо если понаслышке знали о нем. Только поэтому у некоторых, особенно у женщин, существует определенное предубеждение к новинке, непривычной по виду и вкусу, и запаху. А напрасно. Не такой уж у морской капусты специфический вкус, чтобы считать его неподходящим. Наоборот, узкие крепенькие ленточки приятно и мягко похрустывают на зубах, а с солью, уксусом, лучком и вообще идут на ура. Многие любители гоняются за такой закуской.

Видя осторожное, а то и пренебрежительное отношение взрослых к новой еде, ребенок скорее всего так и не захочет ее попробовать. Не потому ли чаще всего болезни «щитовидки» чаще всего наблюдаются у женщин и детей. Мужчины не так консервативны в еде. Умная мать никогда не только сама не станет морщиться, но и найдет способ заинтересовать ребенка заморским блюдом.

Хороша капуста, поставляемая в магазины в виде уже приготовленного салата. Та же, которая прошла температурную обработку и расфасована в консервные банки, представляет собой более мягкую смесь, ее хорошо намазывать на бутерброды и добавлять в различные салаты.

Не раз доводилось готовить салат по рецепту профессиональных кулинаров. Для него отваренную морковку и один-два соленых огурца следует нашинковать соломкой. Луковицу — нарезать кольцами. В смесь добавить 200–300 граммов морской капусты и рубленное сваренное вкрутую яйцо, заправить растительным маслом, уксусом, солью и тщательно перемешать. Получается блюдо на четверых человек.

Когда-то давно сам настороженно попробовал «сахалинский» салат. Не разобрался в первый раз. Повторил пробу снова… А там и не заметил, как полюбил морскую капусту, насыщенную таким полезным йодом.

74. Изгои на столе

«Кину порохом, встанет городом», — сеючи мак, вещала бабка.

В. Астафьев.

Понравилась мне пословица, услышанная на Украине. «Семь лет мак не родил, а голода не было». Действительно, «маковым зернышком», даже если и собрать их множество, от голода вряд ли спасешься, поэтому и не сильно обращали внимание на эту культуру хлеборобы. Сродни маку в этом смысле и конопляное семя: вкусная добавка к многим блюдам, но не хлеб насущный.

К сожалению, в последние годы две сельхозкультуры — мак и коноплю объединило еще одно свойство, из-за которого стали они изгоями, если не на столе, то на полях. Не только запрещают их выращивать, но и проводят специальные кампании по уничтожению посевов на корню, коли где таковые обнаружатся. Правда, по сообщениям печати, в Европе с 1995 года был отменен запрет на посевы конопли.

А ведь еще совсем недавно ботаник М. Нейштадт в своей книге «Определитель растений», изданной «Учпедгизом» в 1954 году, не только сообщал, что «маковое масло светло-желтого цвета, очень приятного вкуса, в отношении которого превосходит все растительные масла», но и совершенно спокойно рассказывал, как из недозрелых головок добывают млечный сок, идущий на производство опиума, предупреждая, что курение его «расстраивает здоровье и вызывает преждевременную смерть». И в описании конопли он не преминул заметить, какой «одуряющий запах издают зеленые части» растения, которые в Индии курят под название «гашиш», расстраивая здоровье.

Тогда никто не опасался, что эти сообщения воспримут сумасшедшие и кинутся гробить свое здоровье. В прежнее время добавляли в кашу зеленое конопляное масло, а дети лакомились конопляным семенем. Свидетельствует русский писатель XIX-го века С. Терпигорев:

«В последних числах августа у нас поспевает конопля и ее можно есть, то есть можно нагнуть головку, намять семечек и жевать их: это довольно вкусно — что-то вроде молодых орехов…»

Когда-то отец, вспоминая вкусные вещи далекого детства, собрал несколько горстей конопляного семени, поджарил,

растолок в ступке и заправил картофельное пюре. На самом деле, картошка приобрела удивительный вкус, а отец все сокрушался, что сейчас нигде не достать настоящего конопляного масла. По словам С. Максимова оно «весьма жирное, весьма русским народом любимое, неизбежная приправа и великое спасенье во все среды и пятницы и во множество постных дней для подспорья невкусным постным кушаньям».

Он же привел народный рецепт масленки — «скатанного шариком вкусного блюда из конопляных зерен, незаменимого в дороге и в поле на работе». Это «зерна, истолченные в ступе и поджаренные на сковородке с солью и мелко изрубленным луком».

Широко используется конопляное семя в восточной кухне для приготовления сладких помадок — прокаленные очищенные семечки заливают смесью сахара с медом, подогревают и подсушивают. Точно так же используют и мак, вкусом обе помадки почти не отличаются. Известный кулинар В. Похлебкин рассказал об украинском блюде в виде кусков гречишной лепешки, которые обсыпают истолченными конопляными семенами и жарят в масле.

Пробовать конопляных семечек в чистом виде мне не пришлось, а вот вкус мака помнится с детства, и не только по тем пухлым булочкам, средина которых чернела от пропеченной маковой массы. Вскоре после опадания огромных красных лепестков маковая зеленая коробочка начинала бледнеть, желтеть и наконец, потрясши ее за стебель, мы, дети, слышали шелест пересыпающихся, а значит, созревающих семян. Стоило бы дождаться настоящего «грохота» мака о высохшие стенки, да где ж удержишься. Головку срываешь, ножом отпиливаешь круглую рубчатую шляпку и опрокидываешь содержимое крохотного «бочонка» прямо в рот. Потом долго жуешь сыроватую еще, рассыпчатую, становящуюся все слаще, все вкуснее массу, а после еще долго языком подчищаешь во рту отдельные «маковые росинки».

Помнится настоящая макитра с коржами с маком, которыми заедал я необъятный обед у друга в украинском городке Новая Ушица. Нельзя было не вспомнить, как сладко говорил гоголевский попович, «принимаясь за товченики и придвигая другою рукою варенички». Гоголь хорошо знал товченики — «кушанье из муки с толченым маком».

Конечно же, мак известен намного шире конопли по многочисленным кондитерским изделиям, представить которые без него очень трудно. Зато легко сделать, к примеру, бабу с маком. Для нее стакан мака промыл, залил кипятком и дал время

зернышкам набухнуть. Воду отцедил, а мак долго растирал в ступке, подсыпая сначала сахар, потом желтки пятерых яиц, наконец пару ложек муки и взбитые белки. За неимением более подходящей формы массу выложил в смазанную маслом эмалированную мисочку и запекал в духовке около получаса.

75. Медовые пряники, медовая жизнь…

Осла медом не кормят…

Герой М. Сервантеса Санчо Панса.

Можно долго приставлять эпитет «медовый» не только к кулинарным изделиям, но и к многим понятиям, которые мы хотим выделить, отличить, показать их лучшие, особенные качества. Но можно и просто сказать: это — не мед… И станет ясно, что радости и сладости в «этом» мало, а то и вовсе нет.

С чем же, как не с медом сравнивать «сладкую жизнь»?… Он и сладок, порой до приторности, он и знаком людям всегда, как знаком его другому любителю — медведю. Это потом, после многовековой эволюции, человек научился подслащать жизнь сахаром или его заменителем, а до того единственной настоящей сладостью для него оставался продукт, изготовляемый и для себя запасаемый удивительными насекомыми.

Не случайно я употребил слово «изготовляемый». Ученые давно установили, что мед — это не просто собранный пчелами цветочный нектар, они в процессе его сбора, переноса, упаковки в соты перерабатывают в своем организме в непревзойденное вещество, которое, скорее всего человек так и не научится делать самостоятельно. Разумеется, он и сейчас пытается выдавать за пчелиный мед многочисленные суррогаты, чаще открыто, иногда подпольно, но в любом случае его изделие имеет мало общего с медом.

Можно не сомневаться, что пробуешь самый настоящий пчелиный мед, когда зубами раздавливаешь, разгрызаешь пчелиные соты, высасываешь крепкую сытную сладость и выплевываешь восковые выжимки.

Так мед едят редко, да, наверное, и не надо его так потреблять. Давно изобретены медогонки, чтобы «выкачать» мед из восковых ячеек, налить золотистую тягучую жидкость в чашу и поставить на стол…

Казалось в детстве, тогда буду есть если и не ложкой, то ложечкой. Когда отец завел пчел, и мед в чашке занял постоянное место на столе, мама уставала упрашивать нас попробовать хотя бы ложечку. Мы, дети, предпочитали в чай и на хлеб насыпать сахарного песку. Только повзрослев, я стал кончиком ложечки черпать жидкий свежий или твердый засахаренный мед и растворять его во рту глотком чаю, молока, а то и просто воды.

Хорошо подцепить толику меда кусочком хлеба, сухарика, несладкого печенья и дальше проделать то же самое. Помнится, в день сбора медового урожая, а это по обыкновению жаркий летний день, изощрялись — обмакивали в мед свежий с капельками сока на срезе огурец… Нормально!.. Мужики, «замачивая» урожай, размешивали мед в рюмке водки… Хорошо!..

Практически все народы земного шара знают и ценят мед. Например, у евреев пчелиный мед особо почитаем с древнейших времен, о чем говорится в их священных книгах. У них существует красивый обычай. Когда ребенок впервые садится за книгу, на ее страницу положено уронить каплю меда, что символизирует сладость учения.

Мед — не портящийся продукт, мало того он служит консервантом для любого органического вещества. Можно вспомнить, что, по утверждению историков, тело Александра Македонского, умершего вдалеке от Греции, везли на родину в меду. Известные на всю Россию городецкие пряники пекутся на меду, потому и сохраняются очень долго, потому и могли развозить их по все уголкам необъятной страны.

Кулинары советуют не только надолго сохранять, но и получать прекрасную сладость с помощью меда. Для этого крепкие сухие ягоды клубники или земляники перемешивают с медом, а потом раскладывают на тарелки и подсушивают в несильно нагретой духовке.

Известный физик академик А. Иоффе очень оригинально предлагал использовать мед. Он считал, что если в сахарный сироп добавить пятую часть меда, размешать деревянной ложкой и продержать такую смесь при комнатной температуре неделю, периодически помешивая, то сахароза под воздействие меда расщепится на фруктозу и глюкозу — сладости, намного более полезные человеческому организму.

Нечего и говорить, что в рецептурных собраниях всех народов существует огромное число блюд, приготовленных на основе меда. Особенно этим славится восточная кухня. Кажется, лучшим примером послужит рецепт приготовления самой простой халвы, про которую на востоке издавна говорят, что сколько не повторяй слово «халва», во рту слаще не станет. Чтобы стало сладко, взял я полкило муки, двухсотграммовую пачку масла и стакан меда. Долго обжаривал муку, добавляя масло, предварительно перетопленное, долго, почти непрерывно помешивал массу, которая становилась все желтее, оставаясь рассыпчатой. Наконец, посчитал, что пора залить ее медом, после чего еще обжаривал несколько минут. Не поленился разложить готовую горячую халву в самые разнообразные формочки.

Отдельной строки заслуживает питьевой мед — главный хмельной напиток наших далеких предков. Пивали князья и бояре меды столетние, а кто попадал на их пир, то, по словам сказки, и он «мед, пиво пил», правда, «по усам текло, да в рот не попадало». Предания практически не сохранили способы приготовления питьевого меда, потому что уже более чем три века назад он был, к сожалению, окончательно вытеснен водкой. Дело в том, что алкогольный напиток на основе меда не содержал сивушных масел и прочих нежелательных продуктов, появляющихся в водке в процессе перегонки из других продуктов.

Желающие могут компенсировать отсутствие выдержанного крепкого «меда» медовым квасом, приготовление которого не требует ничего сложного. В горячую воду, в которой перед этим в марлевом мешочке недолго кипели разные специи (хмель, корица, гвоздика, кардамон) добавляют меда из расчета 100 граммов на литр воды, чуточку лимонной кислоты, размешивают и охлаждают смесь до такого состояния, чтобы лучше всего заработали дрожжи, предварительно разведенные в воде. Следует добавить и полстакана изюма. Где-то через сутки, при появлении явных признаков брожения, квас нужно перелить в прочные бутылки и поставить созревать на 4–5 дней в холодок (около 10 градусов), чтобы замедлить процесс брожения, чтобы сделать его шипучим.

76. Специи, пряности…

Окорока Гаргантюа любил сдобрить горчицей…

Франсуа Рабле.

Голландия — классическая страна тмина. Хлеб с тмином, сыр с тмином, ликер с тмином — этот обычай пошел из Голландии.

К. Паустовский.

Добавки к пище, придающие ей не только особый аромат, но и характерный привкус, чаще всего разной степени горечь, называются специями, пряностями. Специалисты различают эти близкие понятия. Считается, что пряности — это какие-то части растений и некоторых видов грибов, свежие или обработанные, сдабривающие еду. Специями чаще называются сушеные пряные растения, иначе они обыкновенно и не употребляются.

Это о тех и других поэтично сказал Стефан Цвейг.

«Но удивительное дело — стоит только в самое незатейливое блюдо добавить единственное зернышко индийских пряностей — крохотную щепотку перца, сухого мускатного цвета, самую малость имбиря или корицы, и во рту немедленно возникает своеобразное раздражение. Между ярко выраженным мажором кислого и сладкого, острого и пресного начинают вибрировать очаровательные гастрономические обертоны и промежуточные звучания…»

Пожалуй, когда мы нюхаем пакетик с какой-либо пряностью, мы воспринимаем ее запах не отдельно, он ассоциируется у нас с каким-нибудь блюдом, которое без этой пряности и не готовится. Помню, как в Сухуми растер пальцами листик, сорванный с кустика декоративной зеленой ограды и с удивлением начал соображать, почему это вдруг запахло деревенской колбасой. Известно, что этот продукт не делается без добавления лаврового листа.

Аромат — несомненно, главное достоинство специи. Но горечь, острота тоже придает пикантность и привлекательность блюдам. Нельзя представить себе, например, соленые огурцы, которые бы не пахли укропчиком, смородиновым листиком, чесночком. При этом они не будут по-настоящему вкусными, если

в рассоле не будет лист хрена, вишни, дуба, хотя они как бы и не чувствуются сами по себе, но придают огурчикам и вкус, и приятную крепость. Кстати, наши растения не считаются классическими пряностями, этой чести удостоены экзотические, растущие в тропиках. Надо сказать, что они были известны и заслуженно славились еще в античные времена. В то же время некоторые пряные растения, прекрасно растущие на наших огородах, до сих пор не пользуются популярностью у наших хозяек, привыкших к достаточно пресному вкусу традиционной кухни.

Конечно, положение постепенно меняется. Ярким примером в этом направлении может послужить корейская морковь, которая заняла на рынке почти такое же прочное место, как соленые огурцы или квашеная капуста. И действительно, прекрасный оранжевый корнеплод почти не употреблялся сам по себе: никто не знал, как лучше подать ее на стол. Набор специй, проверенный корейцами, сделал чудо из простой шинкованной морковки. Она превратилась и в прекрасный гарнир, и в острую закуску, и в отдельное блюдо, которым вместе с хлебом можно с аппетитом утолить голод. Надо сказать, корейцы удивительные специалисты по пряностям. Возможно, это связано с тем, что основу питания этого народа составляют слишком пресные растительные продукты. При солении салатной капусты кичми, которая считается шедевром корейской кухни, используется около сорока различных специй. Из них на первом месте стоит перец.

«Пища без перца — это не пища, от нее прокисает кровь», — говорят корейцы. Помимо него они широко используют конечно же всем известные пряности: лук, чеснок, уксус, укроп, гвоздику, имбирь и такие неожиданные, как кунжутное масло, ядра косточек абрикоса, семечки арбуза и дыни.

Что касается перца и других специй, то корейцы правы, они действительно «не дают портиться крови». Ведь важной особенностью пряностей являются их бактерицидные свойства, что способствует лучшей сохранности блюд. Более того, ароматические травы, не обладающие такими свойствами, в строгом смысле определения, не являются пряностями. Действительно, перчик своим ароматом и жгучестью иной раз делает съедобным и слегка залежавшийся продукт.

В романе А. Толстого «Петр Первый» царь советует своему повару побольше сдобрить перцем яичницу из несвежих яиц. О каком перце идет речь, неизвестно. Перцем же называют добавки, получаемые из растений совершенно разных видов. Пожалуй, единственное, что их объединяет — это острая горечь. Перцем из-за своей похожести назван и сладкий перец — это уже самая

настоящая овощная культура, его сочные богатые витаминами плоды просто едят.

Черный перец настолько популярен, что рядом с солонкой на столе стоит и перечница. И наверное, ни один мясной, рыбный, овощной суп не обходится без нескольких шариков перца. Ни один маринад не обходится без них. Более крупные горошины душистого перца используются реже. Но, например, англичане считают его основной специей, потому что по вкусу и аромату он напоминает смесь черного перца, гвоздики, мускатного ореха и корицы.

Надо помнить, что хотя тот же перец добавляют в тесто при выпечке сладких пряников (поэтому пряник и пряность — слова однокоренные), каждая специя обычно больше гармонирует с определенным набором продуктов. Скажем, корица чаще всего используется во всевозможных выпечках и кондитерских изделиях.

Говоря о пряностях, специях, обязательно нужно коснуться приправ. Хотя многие приправы готовят на основе какой-то пряности или их смеси, они отличаются от последней в первую очередь большими объемами на порцию. Ее можно намазать на хлеб и есть. Сметана — одна из распространеннейших приправ в славянской кухне, и в ней нет никаких добавок. Французская кухня славится своими сложными соусами, составленными из множества компонентов, в том числе пряных. Соусы достойны отдельного разговора.

Хорошо знакомы нам такие острые приправы, как горчица и хрен, которые во многом заменяют у нас соусы. Деликатесной считается приправа из смеси дробленых грецких орехов, тертого хрена и взбитых сливок.

У нас ничего не стоит собрать изумительные пряности на полях, в лесу. Тот же дикорастущий хрен в деревнях копают, когда сходит весной снег, а весенний ветерок подсушивает вывешенные под крышей окорока. Летом ничего не стоит нарезать снопик-другой тмина у любой удаленной от дорог и прочих грязных мест канавы, а потом высушенными семенами хотя бы посыпать сало при засолке. Любят хозяйки добавить тмин в вареную картошку и в квашеную капусту.

Реже увидишь, как кто-то, в основном охотники, готовят блюда из дичи с добавлением можжевеловых ягод. Собрать же их можно попутно, когда в грибной сезон часто бываешь в лесу.

И еще труднее найти специалиста по использованию чабреца, а тем более аира или тысячелистника. Наверняка практически никто не пробовал в сковородку с жареными грибами, чтобы придать им чесночный привкус, положить горстку крошечных

грибочков, которые так и называются — чесночником. Их почти никто не знает.

Все же пряности и теперь, а не только в средние века, наступают, все больше поклонников находят они и среди поваров, и среди едоков. Они достойны этого.

77. Перчатка под соусом

Соусов было только два: с солеными перепелками на капусте и с фаршированными утками под какой-то красной слизью с изюмом, черносливом, шепталой и урюком. Соусы были уступки моде. Степан Михайлович их не любил и называл болтушками.

С. Аксаков.

Легенда о Наполеоне, который якобы съел свою старую фехтовальную перчатку, приготовленную его искусным поваром под грибным соусом, давно стала притчей, долженствующей доказать, что в блюде соус — все, а остальное содержимое ничего не стоит. В какой-то мере это действительно так и доказательством может послужить то, что соус обычно усердно подчищают кусочком, а то и корочкой хлеба. И все же хоть хлеб да нужен, чтобы соус есть, ложками его не станешь хлебать.

Прав старик Аксаков, нашей кухне соусы не свойственны. Но хорошо, что вовремя мы позаимствовали чужой опыт. Тот же кусок мяса с одной солью скоро приестся, захочется обмакнуть ломтик хотя бы и в горчичный соус, который мы просто называем горчицей. Кстати, нормально приготовить горчицу из горчичного порошка и остальных компонентов очень не просто, чуть где ошибся, и в вашем соусе будет только безвкусная горечь. Не раз самоуверенные повара доказывали это, опрометчиво берясь приготовить горчицу на скорую руку. Недаром в кулинарных книгах любят приводить высказывание Брийан-Саварена, французского поэта и гастронома, автора поэмы «Физиология вкуса»:

«Можно научиться варить и жарить, но научиться готовить соус нельзя, для этого нужен талант, и с этим талантом нужно родиться».

По-видимому имелось в виду, что родиться надо непременно на родине соусов — во Франции. И уж конечно не в Англии, про которую якобы говорил с иронией Талейран:

«В этой стране имеется больше тридцати различных сект и всего-навсего один соус».

На что англичане вполне резонно отвечали, что к ростбифу из прекрасного мяса соус не нужен, он нужен к кожаной перчатке.

Начав с горчицы, надо оговориться, что это не совсем соус в его классическом французском или даже английском виде. Это же относится к большинству известных нам приправ кавказского происхождения: ткемали, сацебели и остальным. Все потому, что, по мнению известного кулинара В. Похлёбкина, эти приправы «абсолютно лишены мучной заварной основы». Классический соус готовится на основе бульона или отвара и заваренной в нем муки, с добавлением молока, яиц, а затем всяких кислых и соленых компонентов, вроде уксуса, томатной пасты, хрена, и наконец специй. Разговор пока не идет о сладких соусах, которые готовятся на фруктовых отварах, они тем более не приняты у нас.

Исходя из такого определения, наверное, самую популярную в мире приправу — майонез, тоже нельзя назвать соусом, ибо готовится он всего лишь из взбитых яичных желтков, растительного масла и лимонного сока или уксуса. К счастью, и его не надо делать в домашних условиях, проще приобрести готовый.

Наверное, каждому, кто побывал на Кавказе доводилось пробовать ткемали. Готовят его из густого отвара кислых полудиких слив, в котором оставляют протертую мякоть. В него добавляют толченый чеснок, соль, перец и побольше зелени — все той же знаменитой кинзы и петрушки — нагревают до кипения и остужают.

Кажется, в названиях грузинских приправ существует некоторая путаница. Известный писатель К. Паустовский называл такой соус по-другому — соцобели.

«Из алычи, дикой сливы… делают острую приправу к жирным азиатским блюдам и туземную горчицу — соцобели. От соцобели спирает дыхание и глаза наливаются кровью».

Честно говоря, мне больше нравился точно такой же соус, но явно не ткемали, потому что вместо сливовой основы в нем использовалась томатная. На мой взгляд, томатная кислота больше гармонирует с мясом, чем фруктовая.

Впоследствии легко делал подобный соус из самого густого томатного сока, правда, за неимением, не всегда добавлял зелень кориандра. Но и с ней в соусе все-таки не чувствовался специфический привкус и аромат кавказской кухни, то ли красный перец был не тот, то ли там добавляют еще какую-то неизвестную мне травку. Пробовал обходиться томатной пастой, разводя ее водой или бульоном, но такого приятного вкуса, который дает сок, уже не получалось.

Старый друг, научивший меня в молодости жарить курицу, научил делать к ней и чесночный соус. В несколько усовершенствованном варианте он находится в моем арсенале

«болтушек» — простые изделия лучше и называть по-простому. Мелко накрошенный чеснок заливаю горячей водой, добавляю соль и изрядное количество черного молотого перца вместе со щепоткой сушеной петрушки. Неплохо «загустить» смесь бульонным кубиком с присущими ему привкусами.

Кажется, лучше не пробовать самому делать соусы по французским рецептам: слишком утомительно и сложно — действительно, нужен талант, чтобы все учесть. Разве что соус для холодной спаржи легче повторить, коли уж попадется на стол «королева овощей». Его делают, смешивая мелко-мелко нарубленные зеленый лук, крутое яйцо, черный перец, горчицу и разбавляют уксусом и растительным маслом.

Не отличается сложностью и соус «повром». Говорят, его любил Жорж Сименон.

Панировочные сухари жарятся на сливочном масле, в них добавляется уксус и продолжают жарить, потом добавляют мясной бульон и дают закипеть. В полученный соус добавляют мелко нарезанный и ошпаренный кипятком лук, зелень петрушки.

А вот соус беарнез, который считается наиболее знаменитым французским соусом, приготовить нелегко уже потому, что его компоненты не сразу отыщешь у нас. Для него несколько луковиц лука-шалота, эстрагон, кервель, тимьян, лавровый лист, белый перец варят в смеси белого вина и уксуса, затем охлаждают, добавляют два желтка, сливочное масло и соль.

Трудно назвать соусом приправу из хрена, скорее всего потому, что ее консистенция совершенно не похожа на большинство видов соусов. Тем не менее, думаю, именно хрен наиболее популярен у нас, и затмить его не может даже горчица. Всегда подозрительно относился к тертому хрену, заправленному уксусом и закрашенному свекольным соком, хотя в таком виде он наиболее популярен в народе. Гораздо мягче да и острее, без всякой уксусной кислости, хрен, заправленный свежей сметаной и сдобренный очень умеренно сахаром и солью.

78. Сыр, сыр, сыр…

«Грех такое добро портить.» — И он начал резать тупой стороной ножа, и швейцарский сыр свертывался в трубочку, становился ароматным, пушистым, мягким и таял на языке. — «Такой сыр не режут, а гофрируют».

В. Гиляровский.

Так повторять можно едва ли не до бесконечности. Ведь сортов сыра не счесть. И снова придется добрым словом помянуть Францию. Черт побери, да они ценят на столе не только чечевицу, но и буквально все. Что ж, недаром слава лучшей в мире кухни принадлежит этой удивительной стране. А нам нелегко понять, что у них обед не считается обедом, если на десерт не подадут несколько сортов сыра.

Что касается меня, то я привык к сыру так же быстро и незаметно, как позднее к маслинам. А сначала твердые острые сыры с их молочно-кислым-плесневелым запахом тоже касались странной пищей, рассчитанной на любителя. Позднее я оценил незаменимые качества сыра: сытность, способность долго не портиться и некую универсальность — его ешь на завтрак с чаем либо закусываешь вино, подходит он на десерт и им можно заменить целый обед.

Королем сыров несомненно является Швейцарский. Даже его «головки» по-королевски впечатляющи, доходят в весе до 100 килограммов. Настоящий, он сделан из «родного» молока от коров, которые паслись на горных лугах Эмментальской долины, славящихся своими травами и цветами. Из его крупного «глазка» впервые «упала» знаменитая слеза и вместе с его сладковатым ореховым привкусом расчувствовала настоящего ценителя.

Нам больше знакомы твердые мелкие сыры типа голландских, острые и немного кисловатые. Ясно, что ломтики его украсят и «усилят» классический из хлеба и масла бутерброд, пригодный едва ли не на все случаи жизни. Хорошо натереть такой сыр на терке и посыпать им горячие макароны. Не худо нарезать зачерствевший хлеб тонкими ломтиками, намазать на них тертый сыр смешанный с майонезом и запечь в духовке до румяной корочки сверху, для чего и подогрев включается верхний.

Пожалуй, все-таки ближе нам так называемые рассольные сыры, созревающие в растворе соли, известные больше всего по знаменитому грузинскому сыру сулугуни. А непонятнее всего еще более известный рокфор, который научились делать в древнем Риме, то есть более двух тысяч лет назад. К зеленовато-голубой плесени в тонких «глазках» и прогорклому вкусу вместе с соответствующим ароматом привыкает далеко не каждый. Что ж, они смогут утешиться столь же древним латинским высказыванием: «De gustibus non est disputandum» — о вкусах не спорят. Они же могут призадуматься, почему пастух, который так увлекся прекрасной подружкой, что забыл про свой обед, но, вернувшись через несколько дней, с удовольствием съел ржаной хлеб и уже покрывшийся плесенью сыр. Так по легенде научились его делать.

Помнится, как хорошо есть терпкий кавказский домашний сыр, расслаивающийся, крепкий, солоноватый, и в промежутках пить такое же терпкое красное вино. Исключительно вкусен подобный сыр, зажаренный на сливочном масле, в яичнице или отдельно. Из него же пекут хачапури, без которых невозможно представить Кавказ. Эти слоеные из теста и сыра выпеченные изделия нравятся и взрослым, и детям.

У нас в деревнях тоже делают сыр, который может показаться поначалу слишком простым и пресным, но если он сделан с душой, то от него трудно оторваться. В свежий крутой творог добавляют сырое яйцо, немного масла, соль и тщательно месят, а затем ставят в миске в печь, когда жар спадет. Такой «сыр», которому не требуется созревание, получается сладким без сахара, в меру плотным, со сливочным вкусом, с чаем и без него идет вместо хлеба. Пастух, имеющий кусок такого сыра в кармане не заботится об обеде. Прожаренный на масле, «позолоченный» жаром, хрустит и становится еще вкуснее.

Отдельного слова заслуживают плавленые сырки. Когда-то в детстве такой копеечный брикетик казался мне пригодным только для мужиков, скинувшихся на бутылку водки. Позднее, когда их оценила дочка, и я внимательнее пригляделся к такому стандартному изделию, и понял, что плавленый сырок заслуживает уважения за все те качества, что присущи и его более «твердым» братьям. К тому же у них есть и свои достоинства, вроде мягкости и маслянистости, если смотреть с другой точки зрения.

В свое время делал зеленый сыр. Говорят, подобный когда-то поступал в продажу, но это было слишком давно. На мелкой терке измельчил высохшие ломтики сыра, кажется, Пошехонского и смешал с растертыми в порошок сушеными веточками желтого

донника, а затем смесь в виде нетолстого слоя на широкой тарелке прогрел в духовке. Полученный ароматный темно-зеленоватый сыр съел с макаронами и на бутербродах.

79. Из подручных продуктов

Сперва хлебали с хлебом «юшку», то есть жидкий навар из пшена с «поденьем», льняным черным маслом, а потом густую пшенную «ройку» с ним же. А чтобы сухое пшено в рот лезло, зачерпнули около берега в чашку воды…

В. Гиляровский.

Холостяку, солдату да и вообще мужчине в жизни приходится «варить суп из топора», да не всегда так, как о том рассказывается в сказке. Иной раз, по примеру артели бурлаков, о которой вспоминал Гиляровский, надо из одного пшена сделать хотя бы три блюда. Тут надо проявить смекалку в приготовлении чего-то удобоваримого, а еще лучше вкусного из того, что добыто. Как добывалось — тема не кулинарных рассказов.

Времена бурлачества прошли навсегда. Будем надеяться, что и практика питания одной пшенной кашей останется только в литературных воспоминаниях. Ныне другие продукты находишь «под рукой» в ситуации, когда «надо бы чего пожевать», и изобретаешь на свой вкус и риск.

Из собственного опыта вспоминаются пельмени. Раз купишь пачку, второй, на третий и они надоедают, хоть и поливаешь их усиленно кетчупом или просто уксусом. Теперь не вспомнишь, кто научил — кажется знал всегда, что пельмени хорошо съесть в виде горячей похлебки. Впрочем, в массовых столовых когда-то тоже подавали суп с пельменями, только это было варево с многими компонентами, а вместо мяса там варились готовые пельмени. Мы же поступали проще, отваривали их в не очень большом количестве воды, чтобы навaристее было, крошили туда репчатый лук, чеснок, черный или красный перец, иногда — какой-нибудь сухой травяной порошок, вроде популярного «хмели-сунели». Можно для большего аромата и все того же навара добавить бульонный кубик. Такое первое блюдо ели с хлебом, впрочем, с ним же ели и оставшиеся пельмени без бульона — для сытости. Правда, отдельно бульон не пили на третье: находился чай.

Помнится и вчерашняя молочная пшенная каша в деревне — хорошая, румяная, но уже несколько подзасохшая. Пошла за милую душу и без сахара после того, как ее немножко размочил

сметаной да накрошил крутого творога. Скажут, конечно, с такой приправой и жареные гвозди пошли бы… Правильно, чтобы не выбрасывать хороший, но чуть залежавшийся продукт, нужно грамотно сдобрить его хоть самую малость. И это не признак скаредности или бедности. По утверждению кулинарного специалиста Г. Линде даже «француженки не постесняются подать вчерашнее суповое мясо к обеду, но гарнир будет обязательно свежий и совершенно другой».

Непривередливые китайцы всегда были большими мастерами чем-нибудь заправить и сделать относительно вкусной самую незатейливую снедь. По рассказу Пржевальского, на Дальнем Востоке, где им не достать было риса, они «приготовляют свою незатейливую пищу, состоящую главным образом из вареного проса (буды)… Как приправа к вареному просу часто делается особый едкий соус из стручкового перца… Манзы (китайцы) едят непомерно много и притом пьют из маленьких чашечек, величиной не более наперстка, нагретую водку (сули), которую приготовляют сами из ячменя.»

Русские работники на лесозаготовках в том же XIX-м веке питались по-другому, например, как в артели, описанной П. Мельниковым. После жидкой похлебки «поставил им чашки с горохом, накрошил туда репчатого луку и полил вдоволь льняным маслом. Это кушанье показалось особенно лакомо лесникам, ели да нахваливали… Петряйка ставил меж тем третье кушанье: наклал он в чашку сухарей, развел квасом, положил в эту тюрю соленых груздей, рыжиков да вареной свеклы, лучку туда покрошил и маслица подлил».

Сильно изобретать засыпке (повару) не приходилось, но рисковал он собственными боками, ежели не угодил бы артели. В одиночку такие эксперименты делать если не веселее, то безопаснее.

Случается, изобретать удается на стыке сезонов. После одной весны салат «Межсезонный» стал у меня фирменным. К началу апреля самая удавшаяся квашеная капуста приедается и «без дела» постепенно застаивается. В это время на рынках появляются зеленые, похожие на ландышевые, листики черемши. Если их порезать и смешать с квашеной капустой, то и получится прекрасный салат, сочетающий в себе приятную устоявшуся «зимнюю» кислоту и чесночный свежий аромат вместе с легкой горчинкой первой зелени. Ложка растительного масла облагородит простенький салат. Черемшу можно заменить накрошенными перышками лука. Похожий салат, который можно готовить всю зиму, делается из смеси квашеной капусты и натертой вареной свеклы. До винегрета ему не так и далеко, а

готовится буквально за несколько минут.

Вариантов скороспелых блюд из подручных продуктов наверняка можно насчитать множество, но каждое из них готовится с доброй «приправой» здоровой фантазии.

80. Восточные сладости

Пирожное по названию «дворцовый хлеб» — лепешка, пропитанная медом, поджаренная в масле и политая сверху шита — жирными сливками, снятыми с молока буйволицы.

Дж. Олдридж.

Когда мы говорим о сладостях, так и вспоминается самый подходящий эпитет к этому слову — восточные. Где, как не на Ближнем и Среднем Востоке, умели делать знаменитую халву и множество других тающих на языке вещей.

А попробовать сотворить что-нибудь сладенькое можно почти сразу. Даже в магазин идти не понадобится, не то что ехать куда-нибудь в Багдад или Каир на кондитерские курсы. Правда, там бы научили печь такое египетское пирожное, как его описывает Д. Олдридж:

«Пирожное делается в виде тонких хрупких нитей и называется «кунафа».

Это сложное изделие, требующее знаний и навыков — лучше остановиться на простом. Например, быстро приготовить армянский аганц. Наверное, один компонент не отыщется, но тогда это уже будет не совсем настоящий аганц.

Считается, что на Кавказ это блюдо занесли монголы и там оно прижилось. Некоторые рекомендуют делать его без сахара, только смешать изюм, коноплю, ядра грецких орехов и пшеницу, предварительно на часок замоченную, а затем обжаренную без масла. Но изготовляют и такой аганц, когда эту смесь заливали густым горячим сахарным сиропом и скатывают в шарики.

Нельзя в небольшой рассказик вместить даже часть рецептов приготовления восточных сладостей. Хорошо если получится рассказать хотя бы о главных, названия которых у нас на слуху, но что они означают, мы не всегда знаем.

Изюм, как в чистом виде, так и в изделиях, одна из самых распространенных сладостей на Востоке. Сушеный виноград — сытный и вкусный продукт. Д. Дефо устами своего героя Робинзона так отозвался о нем.

«Наравне с хлебом изюм составлял главную статью нашего питания, и мы очень любили его. Я не знаю более вкусного, здорового и питательного кушанья.»

Мы больше всего знакомы с халвой, приготовленной из подсолнечника, а на самом деле «самая любимая на Востоке и самая вкусная халва — из грецких орехов». Но, оказывается, можно сделать ее и просто из пшеничной муки. Она обжаривается на топленом масле до образования однородной рассыпчатой массы желтого цвета, а затем заливается медом и снова жарится около пяти минут. Приблизительно на килограмм муки потребуется 400 граммов топленого масла и столько же меда.

Не менее знаменит рахат-лукум, постоянно упоминаемый в восточных сказках. Один из способов его приготовления поражает своей простотой. Приведу его дословно из книжки Т. Хатрановой.

«Потребуется на килограмм сахара — 120 г крахмала, 1 г винной кислоты, 1л воды. Сахар растворяют в холодной воде. Разводят крахмал в 0,75 воды и процеживают через сито, затем вливают его в сахарный раствор. Полученную смесь варят на сильном огне, непрерывно помешивая деревянной ложкой, чтобы не подгорело. Отдельно в небольшом количестве воды растворяют винную кислоту. Готовность лукума следует время от времени проверять. Для этой цели берут двумя пальцами небольшое количество смеси. Если она готова, проба легко отделяется от пальцев. В готовую смесь вливают винную кислоту и снимают с огня. Расстилают лукум на деревянных лотках, посыпанных крахмалом. Охлаждают и нарезают ножом на кусочки, обваливают их в сахарной пудре.»

Покупали мы и козинаки, хотя правильнее их назвать гозинаки или гозинах, особенно если они сделаны не из подсолнечных семечек, а из орехов. Их мелко рубят, слегка поджаривают, ссыпают в мед с сахаром и варят около получаса. Горячую смесь выкладывается на мокрую тарелку и выравнивается. Орехов и меда берут поровну, сахара — пятую часть.

Похожим образом готовится и нуга, но в медово-сахарную смесь добавляют яичные белки, а вместо орехов можно использовать изюм. Нуга отличается тем от грильяжа, что ее основа тянется, а у того расплавленный, карамелизированный сахар более твердый, хрупкий.

Пахлава — сладкий слоеный пирог с чудесной ореховой начинкой. Приготовить ее несколько сложнее, но тот кто привык работать с тестом, сделает это без труда. Сдобное дрожжевое тесто нужно раскатать на тонкие «блины» и уложить на противень, смазывая каждый слой топленым маслом. Через каждые два слоя накладывают начинку в виде измельченных грецких орехов с сахарным песком и измельченным кардамоном. Испеченную пахлаву заливают по предварительно сделанным

надрезам подогретым медом.

81 Цветы на закуску

Он научил меня легонько выдергивать лиловые цветки медуницы и сосать белые, сладкие их корешочки.

С. Аксаков.

А кто из нас не сосал похожие цветочки, только совсем маленькие, составляющие клеверную головку? И кипрей неплохо попробовать на медовую сладость. Конечно, так человек не насытится, даже не подсластит себе по-настоящему во рту, чтобы потом промочить его глотком чая. Собирать нектар оставим пчелам: они с этим делом справляются намного лучше, да еще и способствуют урожаю медоносных растений.

Наверное, у человека никогда не возникало мысли срывать и есть цветы, потому что на их месте со временем появлялись более весомые и сытные плоды. Правда, на некоторых растениях они едва различимы глазом — практической ценности для такого крупного млекопитающего, как человек, не представляют. К примеру, у многих северных растений. Из-за этого, а еще из-за потребности в витаминах после долгой полярной зимы, эскимосы весной пробовали на зуб практически все цветы, за исключением отдельных полуядовитых.

Я и сам ел, и маленькую дочку угощал весенними быстро проходящими цветами. Где-то в конце апреля, начале мая неподалеку от белых ветрениц (подснежников) белеются более нежные и маленькие цветки-звездочки на рыжей подстилке темного елового леса. Это цветет знакомая всем своим зеленым трилистником кислица — заячья капуста, как ее кое-где называют. В эту пору рвешь долгожданную после зимы кисленькую травку вместе с белыми цветками, которые тоже кисленькие, но гораздо нежнее. Эфемерная еда, ничего не скажешь.

Варенье из лепестков роз — это уже продукт достаточно существенный: сахар придает ему вес, но без цветочного дополнения с его несравнимым ароматом никто бы не позарился на голый сахарный сироп. Кстати, на Кавказе с лепестками «царицы» цветов поступают проще и рациональнее — на них настаивают чачу, преобразуют бесцветную водку в приятный крепкий напиток с изумительным цветом и тонким запахом.

Придают весу цветкам с целью их последующего съедения и

другим способом. У кого на примете куст черной бузины, тот может весной приготовить ее цветы, как делают это на юге Германии, тем более, что ягоды этого кустарника у нас незаслуженно обходят мимо. Светлое соцветие, которое превратилось бы в ягодную гроздь, обмакните в жидкое тесто, держа за главный хвостик и обжарьте в кипящем жиру, превратите в гроздь «мелких пирожков» с цветочной начинкой.

Каперсы — цветочные почки вечнозеленого средиземноморского растения маринуют, чтобы потом использовать в качестве приправы к мясным салатам и солянкам. Интересно, что в качестве замены каперсам знатоки трав рекомендуют мариновать нераспустившиеся круглые зеленые бутончики калужницы — болотного растения, у которого ранней весной появляются ярко-желтые цветы. Пробовать такое следует только под присмотром опытного человека, ибо растение это считается ядовитым. Гораздо разумнее замариновать цветочные почки одуванчика — растения не только безвредного, но и лекарственного. Маринад обычный: на пол-литра 6-процентного уксуса 25 граммов соли и столько же сахара, все довести до кипения.

В эти же майские дни некоторые не ленятся делать целебный витаминный сироп из цветков одуванчика, таких желтых, махровых, любимых пчелами. Цветки смешивают с нарезанными лимонами добавляют воду и варят, затем процеживают добавляют сахар и снова ставят на огонь. Если одуванчиковый сироп предназначен для длительного хранения, поварить следует подольше.

Нераскрывшиеся, плотные еще бутоны, похоже, гораздо чаще и рациональнее используются в качестве пищи. Артишоки относятся к этой категории. Закусывать артишоками позволяют себе прогрессивные дачники, которые давно научились разводить у себя на паре соток земли этот заморский «чертополох», который только и дает, что нераскрывшиеся цветки, напоминающие шишки нашего чертополоха, правда, не настолько колючие. Они срезают натопорщенные бутоны, отрезают остатки стебля у самого основания и верхушку и варят в подсоленной воде около десяти минут. Положено черенком ложечки удалить сердцевину «шишки», а донце в месте соединения со стеблем смазать лимоном, чтобы там не потемнело.

Не настолько прогрессивные дачники и те, кого на дачу не загонишь и колом, довольствуются консервированными артишоками из банки. Вкус у этих обычный — овощной или травы, как любят некоторые сравнивать; рассол — соответствующий и другим овощам, которые попроще.

Едят не только отдельные цветочки, но и целые «букеты», иначе сросшиеся соцветия цветной капусты и не назовешь. Наверное, нет ничего нежнее и вкуснее во всей капустной «родне», чем свежая цветная капуста, приготовленная хоть самым простейшим образом. Например, ее отваривают около получаса, а затем запекают в сметане, посыпав натертым сыром. Там, где уже научились употреблять этот замечательный овощной «цветочек», не могли не оценить его вкус — на прилавках он не залеживается.

О любимом в Индии компоте из цветов банана и сваренных в молоке лилиях, как то делают в Китае, только упоминаю. Эти сведения имеют лишь академический интерес для кулинаров средней полосы.

82. Деликатесные ножки

— Мне лягушку хоть сахаром облепи, не возьму ее в рот, и устрицы тоже не возьму: я знаю, на что устрица похожа.

Герой Н. В. Гоголя Собакевич.

Ныне, хотя у народа намного меньше предрассудков, и даже купить замороженные и красочно упакованные лягушачьи ножки не составляет труда, вряд ли быстро найдешь у нас человека, который их пробовал. Все-таки традиционная брезгливость, основанная к тому же на религиозных предписаниях, глубоко вкоренилась в сознание людей. Поэтому не самое главное вкусно приготовить жаркое из лягушек, а убедить себя и окружающих наколоть на вилку румяный кусочек и без содрогания отправить его в рот.

Как и в случае с грибами, лучше не убеждать гостей отведать экзотическое блюдо. Всегда помните неудачливого героя Шолохова деда Щукаря, который на свою голову попытался убедить казаков и казачек продолжать есть пшенный кондёр с курятиной и случайно оказавшейся там лягушатиной. Что это кончилось для него плачевно, хорошо известно.

Вольно же было Гоголевскому Собакевичу пренебрегать лягушками за обедом, после того как он навернул бараний бок с кашей да ватрушек. А вот великий хирург Сергей Юдин уже как врач не мог быть брезгливым, но и он вспомнил о лягушках только в голодные годы Гражданской войны. Весной ему «пришла в голову мысль, что если приготовить их по парижскому обычаю для еды, то можно, вероятно, насытиться великолепным кулинарным блюдом».

Он оставил подробное описание и ловли, и приготовления лягушек. Просто нельзя не привести его, коль уж речь на эту тему.

«В пищу пригодны только задние ножки, а потому я брал за них каждую лягушку, которые при этом сразу вытягивались в длину. А тогда я клал их на древесный пень и отрубал задние лапки по тазу косарем. И тотчас одним рывком я сдергивал лягушиную шкуру с окорочков, лапок и пальцев, как лайковую перчатку…

Анна Михайловна сбегала на больничную кухню и принесла

ложку коровьего масла и просеянных белых сухарей. Но когда она на шипевшую сковороду бросила первую полную горсть лягушиных лапок, то случилось нечто неожиданное и довольно страшное: тонкие сухожилья, идущие к лягушиным пальцам, начали быстро сжиматься в горячем масле, и вся масса лягушиных ножек начала двигаться, извиваться и даже подпрыгивать на сковороде…

Конечно, мясо было нежное, белое. Но все же его было на каждой лапке так мало, что приходилось лущить их как подсолнечные семечки. Алексей Васильевич объедался и все время приговаривал: «Ах, как вкусно, вот наслаждение…»

Хирург действовал на свой страх и риск. Сейчас можно прочесть в самых элитарных журналах, как приготовить лягушачьи лапки. Писательницу Наталью Кончаловскую угощали своим национальным блюдом ее французские друзья, которые знали секреты приготовления.

«Так однажды они угостили меня знаменитыми лягушачьим лапками, которые продавались в магазинах, аккуратно уложенные в коробки по 50 штук. Это были только задние окорочка зеленых древесных лягушек. Приготовление этого блюда было чрезвычайно сложным: каждую ножку следовало опалить над газовой плитой дочерна, чтобы кожица отошла от мяса в виде черных шкурок, затем розовые окорочка обваливали в яйце и сухарях и бросали в кипящее оливковое масло, где они через несколько минут подрумянивались и подавались на стол на блюде. И хоть копоти, дыма и чада было предостаточно, все же я признаюсь: ничего вкуснее этих крошечных окорочков, похожих на цыплячьи лапки, не едала.»

Теперь приведу рецепты из поваренной книги. Считается, что на одну порцию необходимо около десяток пар задних лапок, отрезанных с тазовой костью. Их солят, перчат, сбрызгивают лимонным соком, обмакивают в молоке и обваливают в муке. Жарят на слабом огне приблизительно 20 минут. Подавать специалисты рекомендуют с чесноком и мелко нарезанной петрушкой.

По другому рецепту, подразумевающему, что лапки придется добывать не в магазине, а самому и делать это надо гуманно, лягушек сначала усыпляют эфиром, а затем начинают разделывать. Лапки 45 минут выдерживают в соленом молоке, после чего протирают салфеткой и обваливают в муке.

В элитарном рыболовном журнале, который так и называется «Рыболов-Elite» рассказали, как можно наловить лягушек к столу с помощью простейшей удочки. Шевелящаяся на крючке красная тряпочка в качестве насадки завораживает лягушку и она

буквально бросается на приманку. Съедобными считаются лягушки прудовая и остромордая.

Будучи на природе, можно попробовать своеобразный шашлык. Для этого лапки маринуют не меньше часа в смеси растительного масла, лучше оливкового, с соком двух-трех лимонов с добавлением мелко нарезанного чеснока, лаврового листа, а потом насаживают на шампуры и жарят над углями.

83. Рыжики

— По второй?
— По второй…
Павел Яковлевич озабоченно копошился, стараясь дрожащей вилкой попасть в склизкий рыжичек.

А. Белый.

Он достоин быть отмеченным отдельно от остальных грибов. Не часто, рекомендуя рецепт грибного блюда, оговаривают из каких именно грибов его готовить. Обычно подразумевают просто смесь широко известных грибов, которые не требуют предварительного удаления горечи. Рыжик стоит особо, достойно конкурируя с белым, а то и опережая его. Правда, популярность его более скромная. Если боровик всегда красуется на первом месте в любой детской книжке, и его знают все, то о рыжике и пишут меньше, и не все узнают его в лесу, хотя перепутать яркий с оранжевыми кольцами гриб с каким-нибудь другим невозможно. К тому же на срезе всегда выступают ярко-рыжие пятна сока. Только еловые рыжики, зеленоватые сверху, можно не заметить, да и то такое случается лишь с малоопытным грибником.

Не всегда и не везде к рыжику относились так равнодушно. В северных областях средней полосы практически не собирали других грибов — только рыжики. Писатель Василий Белов в своей чудесной книге «Лад» писал, как его земляки почтительно относились к этому прекрасному грибу. Ели его и просто так, и в пирогах, и с горячими овсяными блинами.

«Ни один гриб не мог соперничать с ним, поскольку рыжик, как и рыбу, можно варить, солить, запекать в пироге и даже, сперва слегка подсолив, есть в свежем виде.»

Не устают повторять, как когда-то с севера России отправляли в Париж соленые в бутылке рыжики — только такие грибки-монетки, которые целиком могли пролезть в горлышко. Кстати, при этом добавляют, будто цена такой бутылки не уступала стоимости лучшего шампанского. Очень дешево, хотя бы потому, что дорогие вина делают и пьют до сих пор, а о бутылках с рыжиками что-то больше не слыхать. Как и не выдают больше российским послам в дорогу кадушечку соленых рыжиков, что практиковалось в допетровское время на Руси.

В первую очередь рыжик всегда солили, к тому же без вымочки и отваривания да и без специй: тонкий аромат и

сладкий вкус этого гриба тогда лучше чувствовался. Грибы даже не моют, чтобы вода не попала потом в рассол, состоящий только из сока гриба. В таком виде соленые рыжички шли на стол аристократам наравне с икрой, семгой и другими подходящими после водки закусками. П. Мельников (Андрей Печерский) писал, как начиналось застолье по-русски:

«Выпили по рюмочке, закусили сочными яранскими груздями и мелкими вятскими рыжиками, что зовутся «бисерными»…

Вкусовые и питательные качества рыжика настолько велики, что его едят сырым. Запомнилось, как во время грибного сезона и связанных с ним отравлениях показали по телевидению мужчину, который прямо перед телекамерой съел только что срезанный большой рыжик, доказывая всем на свете, что свежим благородным грибом отравиться нельзя.

Писатель Владимир Солоухин рассказал, как можно есть сырые рыжики всерьез.

«Тщательно отобранные, без единой червоточинки, без пятнышка, и только самые молодые экземпляры добытых рыжиков я кладу на тарелку, солю и тут же ем. Я не замечал, но на детский вкус есть в сырых рыжиках не то что горчинка, но остринка, жгучесть, как будто слегка приперчили… Эту еду я нахожу не только необыкновенной по вкусу, но и очень здоровой и каждый год жду не дождусь поры, когда можно будет насобирать свежих рыжиков и полакомиться ими в сыром виде…»

Почему-то очень мало говорят и пишут о жареных рыжиках, возможно, потому, что все уходит на засолку, ведь ценный продукт всегда хочется сохранить, хотя и для того, чтобы изумить гостей, привыкших ничему не удивляться, особенно в наше время. А жареные свежие рыжики, не испорченные никакими другими грибами и хранением — это изумительный деликатес, доступный немногим, принадлежащих к великому племени грибников. Жарить можно порезанные соломкой грибы или целыми, предварительно помыв и обваляв каждый в муке. Конечно же, грибы, которые едят и сырыми, предварительно отваривать перед жаркой незачем.

Заготавливают рыжики не только засолкой, их прославившей. По сведениям историков, в 19-м веке в среде помещиков лесистых краев России был в большом ходу порошок для приправы супов, бульонов и любого жаркого. Его готовили из растертых в ступке, потолченных сушеных рыжих грибков. Из него делали «рыжее» масло: растирали с подсоленным сливочным маслом, «всыпая порошок столько, сколько примет масло» и хранили на льду.

Непревзойденным будет и салат из побывавших недолго в кипятке рыжиков. Их можно всего лишь просто ошпарить

кипятком. Заправляют его обычным порядком, добавляя лук, уксус, растительное масло, но можно ограничиться только солью.

84. Салат в акварельных тонах

На хороводы расфранченных щеголих-сыроежек сборщики засматриваются с весны до поздней осени.

Д. Зуев.

Часто попадаешь в лес случайно и ненадолго. Других грибов не встретишь, а сыроежки попадаются на глаза. Даже в пригородном лесу, где по дорожкам и тропинкам за день проходит множество людей, можно отыскать десяток-другой сыроежек. А сезон этих широко распространенных грибов начинается рано: первые разноцветные шляпки можно увидеть в конце мая, начале июня. И будут они регулярно появляться до конца октября, лишь бы проходили изредка дожди. Многие с пренебрежением относятся с этим грибам по многим причинам. Они ломкие — трудно донести их целыми. Иногда похожи на своих несъедобных, а то и ядовитых родственников. Зато на вкус они отменны, лучше большинства популярных грибов.

Неплохо сварить из сыроежек суп. А еще лучше сделать небольшую порцию деликатесного салата.

Простой рецепт вспомнился, когда на столе лежали недавно срезанные сыроежки. Несколько крепеньких полушарий с темно-вишневым буроватым верхом, одна кругла и желтая, как солнышко. Маленькие розовые совсем искрошились в пакете. Зато пяток больших и крепких с синевато-коричневой шкуркой и слегка побуревшими пластинками хорошо перенесли транспортировку.

Грибы порезал на кусочки, величиной с тыквенное семечко, предварительно сняв кожицу с краев шляпки, где она легко отдирается вместе с мусором. Кожицу снимал, чтобы быстрее очистить от налипшего лесного мусора, а не из-за того, что она повредила бы готовому кушанью. В центре грибов разноцветные отметины остались. В кипятке грибы подержал буквально 2–3 минуты. Затем последовала обычная процедура приготовления стандартного салата. Колечки лука, для смягчения горечи ошпаренные, соль по вкусу, немного черного перца самого мелкого помола и оливковое масло. Подсолнечное слишком ароматно — создает собственный привкус, но «за неимением гербовой пишут и на простой». Любители острого могут добавить уксуса.

По вкусу нежный салат напоминал что-то морское: то ли кальмаров, то ли креветок. Белый цвет салата приятно украшали разноцветные пятнышки остатков кожицы, поблекшие в кипятке.

Впоследствии пробовал в салат из сыроежек добавлять немного зеленого горошка или кубики картошки, сваренной в мундире. Возможно, неплохо подойдут и другие компоненты, например, зелень. В любом случае «морской» вкус свежих грибов будет ощущаться слабее.

Видно, не зря эти очень хрупкие, но мясистые, нежные грибы получили соответствующее название. Попробовав почти не вареными в салате, не хочется впредь отправлять их в жаренку в смеси с другими грибами, где они затеряются среди маслят и лисичек и никак не проявят своих достоинств.

Известный писатель, большой знаток грибов Владимир Солоухин в своей увлекательной книге «Третья охота» рекомендует сыроежки «сварить, как варят картошку в соленой воде, ни в коем случае не добавляя никаких приправ — ни лаврового листа, ни душистого перца горошком, ничего… И лучше есть их просто вареными. Мы набаловались и сейчас спешим грибы чем-нибудь приправить, забывая, что грибы сами по себе обладают редчайшим, ни на что не похожим вкусом и сами являются прекрасной приправой.»

Очень правильно подмечено. Можно только добавить, что неплохо варить без соли, а уж потом добавлять ее, как кому нравится.

Другой писатель и любитель грибов Павел Маракулин жалуется, что в не грибное лето насобираешь одних невзрачных сыроежек… «Но отмоешь, сваришь и такой выходит грибной бульон, точно стерляжья уха, золотистый, густой, тягучий…»

Скептикам, пренебрежительно относящимся к сыроежкам и не верящим в их высокие кулинарные качества, будет интересно узнать, что, по крайней мере, четыре вида этих грибов в Финляндии относят к деликатесным, наравне с боровиками и рыжиками. Конечно, мы привыкли гордиться найденным красавцем белым, которых считаем по штукам, и мало ценим встречающиеся во множестве сыроежки. Такой подход свойственен человеку. Тянет его ко всему редкому, будь то гриб или заграничный кетчуп.

Известный в Финляндии миколог Маури Корхонен сетует, что и его соотечественники подобно нам частенько проходят мимо сыроежек, в то время как в Центральной Европе они самая желанная добыча грибников. Он же рекомендует быстро готовить отличную яичницу, для чего в сковородку со слегка прожаренными сыроежками следует разбить пару яиц и добавить

соль.

Скорее всего большинство грибников без труда отличает сыроежек от других похожих на них грибов. Бросаются в глаза характерные широкие пластинки и ровная белая ножка. Правда, цвет шляпки у каждой свой, от бледно-зеленоватого до насыщенно фиолетового. «Франтихами леса» называл их писатель-натуралист Дмитрий Зуев.

Рядовые грибники конечно же не различают сыроежки по видам, которых в наших лесах несколько десятков. Да в этом и нет нужды, хотя по пищевым и другим достоинствам не все одинаковы. Лучшими по качеству бывают те из них, у которых синие, зеленые, лиловые, фиолетовые оттенки. За такую окраску на таежном севере, на Урале их называют синявками. Хороши желтые, но эти часто бывают червивыми.

Среди красных, вишневых, бордовых встречаются яркая жгуче-горькая. По мнению некоторых, один такой гриб способен придать горечь всем остальным в кастрюле. Но большинство специалистов утверждает, что после отваривания горечь исчезает. На всякий случай ярко-красные сыроежки следует пробовать осторожно, хотя в любом случае среди этого семейства ядовитых нет.

Зеленая сыроежка отдаленно может походить на ядовитейшую бледную поганку, но человек, видевший тот и другой гриб, сразу запоминает характерные отличия. У поганки на утолщенной у основания ножке будет белое колечко или его остатки, а на мягковатой шляпке крупицы белых хлопьев.

Любителям необычных закусок можно порекомендовать попробовать салат из сырых сыроежек. Молоденькие не горькие сыроежки кладут в фарфоровую, эмалированную или стеклянную посудинку, пересыпая солью и специями по вкусу. Сверху придавливают гнетом на несколько часов, после чего салат готов к употреблению.

Тот, кто предпочитает более традиционные блюда, пусть воспользуется другим простым рецептом, который называется сыроежками по-русски. Грибы моют, ошпаривают кипятком и нарезают ломтиками. Жарят недолго на жиру, лучше всего на сливочном масле, после чего грибы заправляют сметаной и доводят до кипения. Специи лучше не добавлять.

Пробовал замораживать уже очищенные нарезанные ломтиками сыроежки, как рекомендуют хранить многие грибы, но не понравился такой способ. Размороженные медленно или прямо на сковородке они все равно остаются водянистыми, теряют свою приметную мясистую нежность. Намного вкуснее получается, когда грибы предварительно отваривают, а потом замораживают.

85. «Отбивная» из зонтика

Гриб-зонтик пестрый — деликатесный гриб.

Маури Корхонен.

Название может ввести в заблуждение кого угодно. В самом деле, и не отбивная, и зонтик не настоящий. Единственно, когда ешь, то кажется, что это отбивная котлета из тонко отрезанного слоя филе то ли индюшатины, то ли камбалы. А потом узнаешь, что приготовлена она из гриба-зонтика. Впрочем, угощать таким довольно непривычным блюдом лучше всего с согласия гостя, а еще лучше только демонстрировать на собственном примере употребление в пищу гриба. Советую поступать так почти с каждым грибным блюдом, ибо грибы — продукт коварный, многие примеры отравлений тому подтверждение.

В книгах о грибах написано, что перепутать зонтик пестрый с каким-нибудь другим невозможно. И все же какой-то интуитивный страх долго останавливал меня, прежде чем я решился попробовать его. Уж слишком напоминает он формой, кольцом на ножке, пятнами на шляпке мухомор и всех его страшных ядовитых собратьев. Наконец, встретились на опушке два гриба на необыкновенно высоких ножках, с почти ровной шляпкой табачно-серого цвета в бурых чешуйках, из-за чего она напоминает черепичную крышу, и с небольшим бугорком по центру. Были они в самом расцвете жизни, не тронутые ни одним червячком, ватно-мягкие на ощупь — и я решился. Положил обе шляпки сверху остальных грибов пластинками вниз, чтобы не насыпалось между ними мусора, и понес домой.

Чистить их не пришлось, лишь сдул случайные соринки. Мыть тем более не было необходимости. Зато долго смачивал в вылитом на тарелку сыром яйце и тщательно валял по муке. Затем положил круглый «блин» в горячее масло на сковородке. Дожаривал, перевернув на другую сторону. Любопытно было смотреть, как впоследствии знакомые смотрели на «сумасшедшего», поедающего ядовитую поганку.

Есть горячий гриб нужно по всем правилам, отрезая небольшие кусочки ножом. Гарнир подходит любой из тех, что подают к мясу. Неплохо есть и просто с черным хлебом. Приправы вовсе не обязательны, хотя любители острого могут поперчить блюдо.

Подобным образом готовят также трутовик овечий, когда этот

белый плотный гриб с очень тонким и тоже плотным трубчатым слоем достиг средних размеров и похож по форме и размерам на оладью. Растет он в мшистых еловых лесах и знаком далеко не всем грибникам.

Большой хороший рыжик, который отыскать очень трудно не червивым, тоже легко превратить в деликатесную котлетку: размеры ее намного скромнее «отбивных» из зонтика или трутовика овечьего. Разумеется, нельзя не только отбивать, но и неаккуратно обращаться с хрупкими грибами во время кулинарных операций.

В сумрачных ельниках иногда бывает огромное множество зонтиков. Сначала я думал, что это угнетенные лесной чащей зонтики пестрые: они ниже ростом, не так ровно раскрывают шляпку-столик в возрасте расцвета. Оказалось, что это очень близкий, но все же другой вид гриба — гриб-зонтик краснеющий, что и хорошо заметно, особенно на сломе ножки, он становится тускло-оранжевым, наподобие слома ольховой ветки. По гастрономическим достоинствам этот гриб стоит несколько ниже своего более известного «братца», но, по утверждению финского миколога Маури Корхонена, «в сушеном виде имеет отличный вкус, суп, приготовленный из сухих шляпок, более ароматный и вкусный, чем из свежих грибов».

Похоже, ученый недалек от истины. Действительно, суп получается таким, а единственный его недостаток — слегка темноватый цвет бульона.

86. Рахисы в разных видах

По сведениям японских ученых, папоротник выводит радионуклиды из организма.

Из газет.

В наше техногенное время, даже без учета аварии в Чернобыле, мы все где-нибудь да наберем пусть маленькую дозу, которую хотелось бы побыстрее нейтрализовать. Но дело совсем не в этом. Из самого обыкновенного папоротника-орляка (Pteridium aquilinum), распространенного по всему миру, просто-напросто можно приготовить немало вкусных и полезных вещей. Увы, почитание папоротника с кулинарной точки зрения распространено не так широко, как само растение. Только благодаря жителям Юго-Восточной Азии, которые высоко ценят кушанья из папоротника уже не одно столетие, и мы знаем о его съедобности, но сами пробовать не спешим. Мы знаем, что еще во времена Советского Союза на Дальнем Востоке заготавливали десятками тысяч центнеров папоротник и отправляли в Японию, но и это не очень подтолкнуло нас узнать, что же вкусного находят японцы в таком обычном растении.

Надо сразу оговориться, что используют в пищу и корневище орляка, богатое крахмалом, из которого можно приготовить немало блюд. Правда, делают это скорее всего по нужде, уже хотя бы потому, что в обычной обстановке другие крахмалистые клубни собрать и приготовить намного проще. Зато молодые побеги папоротника, с того времени, когда они вытянутся больше двух четвертей и до того, когда венчающая их «улитка» распадется на три отростка, можно без лишнего труда собирать и после соответствующей недолгой обработки подавать на стол. Поэтому и разговор пойдет про черешки тронувшегося в рост папоротника, которые имеют даже особенное название. Пригодный в пищу побег, представляющий пока только основу будущего растения, называют рахисом, что в переводе с греческого означает хребет.

Впервые попробовал папоротник, когда случайно в мае обратил внимание на густо натыканные под деревьями побеги будущих папоротниковых зарослей и вспомнил прочитанное о них. Действительно, они легко ломались где-то на половине стебля. Нижняя его часть уже была слегка одеревеневшей и разрываться не хотела. Дома, не откладывая в долгий ящик,

занялся приготовлением невиданного блюда. Да и всегда нельзя откладывать на потом обработку собранной лесной зелени: она быстро окисляется на воздухе, темнеет и становится непригодной к употреблению. Уже впоследствии, после нескольких опытов, убедился, что очень важно уметь правильно отварить рахисы: недоваренные они сохранят горечь, а переваренные расползутся и станут невкусными. Иногда можно прочесть, что варить следует в несколько приемов, начиная с десяти минут и промывая после каждой варки. Возможно, это оправдано, хотя время нахождения продукта в кипятке скорее всего завышено. Исследователь дикорастущих съедобных растений А. Измоденов рекомендует следующим образом проверять готовность сваренных рахисов.

«Нормально отваренный рахис при свободном свертывании его руками в воздухе дает правильный круг, переваренный — овально провисает, у недоваренного намечаются глубокие морщины надлома».

О том, что вся горечь, травянистый привкус и даже вредные вещества перейдут в отвар, покажет его зеленоватый цвет.

Обычно даю некоторое время стечь воде, и потом отваренные рахисы кладу на сковородку с разогретым растительным маслом. Когда вся вода испарится, надо быть наготове: теперь недолго пересушить, испортить блюдо. Солить я предпочитаю перед подачей на стол, хотя отваривают папоротник и в соленой воде.

Точно так же жарят предварительно отмоченные в течение трех дней сушеные рахисы. Воду при этом следует менять несколько раз. А сушат сырье впрок на воздухе несколько дней тоже после отваривания.

Ценители папоротника-орляка из восточных стран заготавливают его в соленом виде. Солят его, как и грибы: укладывая слоями и пересыпая солью из расчета 200 граммов соли на килограмм зелени. Придавливают в деревянной или керамической посуде гнетом и через две недели сливают рассол, промывают, после чего стебли заливают приготовленным рассолом, ибо сок уже не выступит. Перед употреблением продукт вымачивают, чтобы удалить излишек соли.

Трудно передать вкус жареного папоротника. Одним он напоминает грибы, другим — спаржу, хотя это все очень натянутые приближения. Некоторые находят его похожим на жареную стручковую фасоль.

Вот как пишет о вкусе папоротника-орляка А. Измоденов:

«Вымоченные после сушки, разрезанные и поджаренные черешки более всего ассоциируются с грибами, в частности с ножками опят. А вот рахисы, взятые из засолки, лишь отдаленно напоминают грибы, зато у них четко проявляются ни с чем не

сравнимый крахмальный поскрип на зубах и очень легкая солоноватая терпкость зелени».

Жареные, а особенно соленые рахисы хорошо подавать к мясу. Можно попробовать в конце жарки разбить на сковородку несколько яиц, правда, вкус самого папоротника в этом случае будет несколько приглушен, хотя само блюдо скорее всего пойдет на ура.

В лесах средней полосы папоротник-орляк образует настоящие заросли: найти появившуюся в конце весны поросль проще простого, а попробовать — тем более.

По сообщениям прессы, папоротник служит профилактическим средством против злокачественных опухолей.

87. Кислые травки

— Щавель — первое дело. Пожалуйте… Полковника Кожухова изволите знать?… Всегда щавелем закусывают…

Охотник выпил, крякнул и стал жевать листок щавеля.

— А ведь щавель-то в самом деле хорошая закуска, — произнес он.

Н. Лейкин.

Писатель-юморист, конечно, несколько преувеличил достоинства щавеля в качестве закуски после горячительных напитков. Есть и более известные продукты, подходящие для этих целей. Тем не менее на природе, когда нет особого выбора, любой сухарик, кусочек хлеба с мясом или сыром очень неплохо приправить листиками кислой травки — щавеля в первую очередь.

Дикорастущий щавель нетрудно найти на опушке, на склоне канавы, на берегу. Его сочные темно-зеленые листья, по форме напоминающие наконечник копья, наверное, знают все. В лесу проще пройти в темный ельник и там нарвать кислицы — легких трилистников на тонкой длинной ножке. Многие знают это лесное кисленькое растение под обиходным названием — заячья капуста. По вкусу кислица и щавель почти одинаковы, но последний имеет более весомые листья — набрать его на порцию проще. С учетом культурного щавеля его и потребляют намного больше, чем кислицу.

Помнится, по весне одной из обязанностей деревенской детворы был сбор дикорастущего щавеля на первые после зимы зеленые витаминные щи. Правда, зелеными их можно назвать лишь формально: щавель, в отличие, например, от крапивы в кипятке сразу темнеет. Собирать в это время щавель, когда еще очень мало ростков тянется из земли, несложно, хотя листики вольно растущего растения намного меньше, чем у огородного. Листья последнего чаще всего растут густо — их можно срезать ножом.

Разумеется, в деревне щи варили намного проще, чем это рекомендуют делать в солидных кулинарных книгах. Никто не добавлял крапиву, а тем более шпинат, который мало кто знал. Не протирали отваренные листья через сито. Их просто резали,

бросали в кастрюлю, добавляли немного картошки, нарезанной ломтиками или кубиками, и варили до ее готовности. Забеливали сметаной, добавляли разрезанное вареное яйцо. Еле горячими, хотя многие предпочитали дождаться, когда щи остынут.

Где-нибудь на даче, в отпуске, на охотничьей стоянке хорошо сварить овощной суп из нескольких картофелин, луковицы, морковки на мясном бульоне, если есть кусок мяса с косточкой, а то и на бульонном кубике и перед готовностью бросить в него горсть кислицы. Только не забыть нарезать ее, а то длинные нитевидные черешки, свешиваясь с ложки, будут мешать хлебать.

Там же на скорую руку можно приготовить освежающий напиток. Для этого собранную кислицу заливают кипятком и дают настояться, пока напиток охлаждается. Потом настой сцеживают и подслащают сахаром или медом.

«Кисличный сок, подобно клюквенному, охлаждает и освежает», — рассказывает в своей книге о травах известный фенолог и писатель А. Стрижев. Он же говорит, что кислицу по-другому называют борщовкой или заячьей солью. Оба названия понятны.

«Щепотка заячьей соли заменит на привале и заварку и… лимон.»

Очень правильно подмечено. Обе кислые травки заготавливают впрок, хотя снова предпочтение здесь отдается щавелю. Кстати, проще всего посушить листья в тени. Многие предпочитают солить их сырыми, пересыпая солью и трамбуя зеленую массу. Другие консервируют щавель вареным в герметически закатанных банках.

Однажды в заводском общежитии мой друг Миша почти всю зиму угощал меня холодными щами из соленого щавеля. Он отваривал его с картошкой, добавлял яйцо и нарезанный репчатый лук. Мороз за окном отнюдь не мешал нам съедать по большой тарелке щавелевого холодника и наливать по второй на добавку.

«Другой зелени на кухнях не употребляли, кроме капусты, крапивы и огурцов; салат, щавель, шпинат, спаржа и прочие овощи на русской кухне не употреблялись.

88. Дикорастущая пища

Весной в лесу есть и своя еда — лесная. Весной елка цветет. На еловых лапах растут красные столбики. Их можно есть. Бывает сосновый и еловый огурец. Между старой, твердой корой и древесиной — слой молодого дерева. Этот слой отдирается пластами. Прозрачный и, верно, хрустит на зубах, как огурчик.

Е. Чарушин.

В годы перестройки и «шоковой терапии» в газетах, журналах, книгах очень часто стали появляться рекомендации по употреблению в пищу разных дикорастущих растений. Конечно, в основном рассказывали о приготовлении всевозможных салатов и супов из разной лесной, полевой, сорной зелени, богатой витаминами и минеральными веществами. Возможно, это было связано с тяжелым экономическим положением в стране, но в любом случае такие сведения никому не помешают. А охотникам, рыболовам и другим всякого рода бродягам по местам, удаленным от полей и огородов, такие знания вообще послужат во благо. Мало ли в какую ситуацию они могут попасть, во-первых, а во-вторых, и так приятно на костре сварить вполне съедобный супчик из трав и корений, которые в городе не отыщешь.

Правда, очень редко мы рвем даже знаменитую крапиву, чтобы просто добавить витаминной травки в любое варево. Никакого побочного неожиданного привкуса она не даст, а пользы от нее много. К тому же, и в кипятке не теряющие своей яркой зелени листочки здорово украсят тарелку с едой.

Ну, и, конечно же, мало знаем про сосновый «хлеб». А это уже не маловесомая травка, а самая настоящая пища, которая способна если и не прокормить, то спасти от голода. Приведу свидетельство этнографа С. Максимова об употреблении в пищу сосновой заболони.

«Срезается она ножом в виде лент, в свежем виде сладких на вкус и лакомых для крестьянских ребят. Для хлеба эти ленты сушат на медленном огне, высушенные толкут в деревянной ступке деревянным пестом в мелкий порошок и прибавляют в муку: хорошо еще, если половина на половину, а то и две трети

на треть ржаной муки. Выходит хлеб очень горький. Я его пробовал и, однако, ломтя съесть не мог».

Наш известный кулинар В. Похлебкин рассказал о похожем употреблении сосновой заболони. Реска — это пресная лепешка из ячменной муки с примесью сосновой, которую употребляли на лесных работах жители европейского севера. По его мнению, нельзя однозначно связывать употребление в пищу древесной заболони с нехваткой пищи: такие горькие лепешки служили хорошим противоцинготным средством в зимнее время.

Зато ничем другим, как крайней бедностью и спасением от голодной смерти, не объяснишь употребление хлеба наполовину с лебедой — «хлеб черный, чернильной черноты, тяжелый и горький», по описанию Льва Толстого, исследовавшего проблему голода. Он же писал:

«Хлеб с лебедой нельзя есть один. Если наесться натощак одного хлеба, то вырвет. От кваса же, сделанного на муке с лебедой, люди шалеют».

Множество сведений о питательных свойствах диких деревьев и трав собрал писатель Н. Верзилин в своей удивительно насыщенной и интересно написанной книге «По следам Робинзона». Фенолог и писатель А. Стрижев, рассказывая о самых обычных растениях тоже приводит любопытные данные об употреблении их листьев, стеблей, корневищ. Плодов для самых разных нужд человека, и в первую очередь для стола.

Например, всем известный рогоз, растущий чуть ли не в каждой ямке с застоявшейся водой и издали привлекающий внимание своей величиной, длинными мечеобразными листьями и цилиндрическими бархатисто-черными шишками на крепких стеблях, имеет толстое длинное корневище. Его можно высушить и истолочь в муку для лепешек, а еще проще испечь — по вкусу оно будет напоминать бобы. Не только съедобны даже в сыром виде, но и сладки молодые корневища тростника, который тоже обильно растет у любого водоема. Пржевальский пробовал в «стране тангутов» в Центральной Азии «молодые побеги тростника, которые считают даже лакомством». Он же записал:

«Из метелок тростника летом изредка вываривают темную тягучую массу, сладкую на вкус».

Но особенно высоко великий путешественник оценил гастрономические достоинства гусиной лапки или лапчатки — любительницы пустырей и других неудобий, имеющей прерывисто-перистые листочки, покрытые снизу белыми шелковистыми волосками.

«Джума (гусиная лапчатка) семейства розоцветных обыкновенна и в Европе под названием гусиной лапки, бедренца,

столистника и др. Описываемое растение доставляет маленькие, удлиненной формы съедобные клубни, которых при одном корне обыкновенно бывает несколько. Вкусом своим эти клубни в сыром виде отчасти напоминают свежие орехи; сваренные же, весьма походят на фасоль или молодой картофель и, будучи приправлены маслом и солью, составляют весьма питательную вкусную пищу. Копают джуму ранней весной и осенью… У всех тангутов джума составляет любимую еду и служит лакомством… Мы сами всегда старались добыть джумы от тангутов и обыкновенно ели ее с большим удовольствием».

Нельзя не сказать о еще одном презираемом у нас растении, корни которого по вкусу и запасам питательных веществ с успехом могут конкурировать с морковью, пастернаком и даже картофелем. Лопух или репейник, растущий сразу же за сараем, в первый год своей двухлетней жизни «растет в корень» — толстый и плотный. Его-то, не считая молодых листьев и черенков, и ценят японцы настолько, что давно разводят репейник, как овощное растение.

Детский писатель и художник Евгений Чарушин, так трогательно изображавший зверят в своих книжках, знал, как прокормиться в лесу не только лесными «огурцами», к тому же ранней весной, когда обыкновенно, что в лесу, что в закромах пустовато.

«У болот растут хвощи. Это такая трава, похожая на елочки. В наших краях хвощи зовутся пестами. Потому что хвощ похож на пестик. Он еще не распустился в елочку и торчит из земли столбиком. Эти песты надо собрать, посолить и зажарить в масле на сковороде. Получается очень вкусно. Похоже на печенку.»

Вот бы в придачу зажарить их, скажем, на липовом масле. Известно, что в плодиках-орешках этого дерева содержится «до 12 процентов съедобного масла, похожего на миндальное». В детстве мы это «нутром» чувствовали, жевали маленькие ядрышки и называли их «жирненькими». Самым примитивным прессом можно отжать хоть толику такого масла и отведать.

Конечно, вовсе не обязательно разводить лопух на грядке, но даже чистое любопытство должно подтолкнуть попробовать его корешок на зуб. Нечего и говорить, что в голодные годы, которые еще помнят люди старшего поколения, знание всяких подзаборных съедобных корешков и клубеньков может здорово выручить.

89. Дикорастущие снадобья

Цепляясь за кончики упругих веточек, белка с поспешностью скусывает раскрывшиеся цветки, еще не вылизанные пчелами. Да разве только белки и пчелы знают вкус кленового цвета? В детстве мы каждую весну ждали кленовую «кашку» и первыми пробовали это лакомство.

Л. Семаго.

Древние еще установили, что лучше всего, когда пища является лекарством, а лекарство — пищей. Без сомнения, разнообразное, правильно сбалансированное питание — основа здоровья и средство его улучшения в случае отклонений от нормы. После открытия витаминов, ученым, врачам и кулинарам стало понятно, почему так тянет ослабленных однообразной концентрированной пищей людей к сочным травам и плодам. Они инстинктивно чувствовали в них спасение, потому что свежие части растений содержат постоянно необходимые организму вещества, без которых бесполезны самые калорийные продукты.

Оказалось, что очень многие растения, не введенные человеком в культуру, с избытком содержат разные легкоусвояемые витамины и минеральные соли. В отличие от окультуренных сородичей, их можно найти в самых разных местах, удаленных от грядок. К тому же они появляются почти одновременно с таяньем снега, что так важно после долгой зимы.

Снова приходится вернуться к крапиве. Самого известного витамина С в ее листьях в 2,5 раза больше, чем в лимонах. Зеленые листики умные люди добавляют прямо в горячий суп, уже налитый в тарелку. Пьют настой с сахаром и медом, заливая на десяток минут крапиву кипятком.

Болгары в серьезной кулинарной книге рекомендуют весной делать прекрасное сытное и вкусное блюдо из крапивы с яйцом. Около килограмма листьев и молодых побегов кипятят в небольшом количестве подсоленной воды до мягкости, после чего мелко нарезают. Пассеруют 3–4 ложки муки в таком же количестве масла, кладут в крапиву и заливают отваром и молоком, чтобы получилось пюре. Каждую порцию поливают

кислым молоком и кладут сверху сваренные без скорлупы в мешочек яйца.

Почти точно так же едят черешки и еще не полностью распустившиеся листья сныти, которые в иных местах сплошным зеленым покровом застилают землю в лесу или в кустарниках. Они обладают своеобразным приятным запахом — раньше торговцы овощами перекладывали ею свой товар. И на вкус она хороша — варят из нее зеленые щи и делают витаминизированное пюре, можно и впрок засаливать вроде капусты.

Из любой весенней зелени хорошо сварить протертый супчик, для которого промытую, сваренную и откинутую траву пропускают через мясорубку, протирают и заливают отваром в смеси с каким-нибудь бульоном, добавляют специи.

Весной просто грех не попробовать вместо окультуренной спаржи, которую не очень-то и найдешь у нас, побеги других растений, внешне и по вкусу ее напоминающие. Например, поискать где-нибудь в захламленном прошлогодней растительной ветошью олешнике ростки хмеля, отварить и съесть, сняв кожицу и сдобрив солью и маслом. На лесных вырубках и гарях можно набрать ростков кипрея и точно так же приготовить.

В это же время усиленного роста всех трав традиционные салаты из овощного салата и зеленого лука не помешает разнообразить салатами или добавками из диких трав. В первую очередь из листьев одуванчика, который найти не проблема, и из побегов цикория, эти придется поискать и узнать, вспоминая, где в прошлом году летом голубели его звездочки-цветочки. Листья одуванчиков я по всем правилам вымачивал в подсоленной воде около часа, затем измельченные смешивал с зеленым луком и петрушкой: все-таки в чистом виде они как бы пресноваты, но иногда горчат, если не вымокнут хорошо. Если с первого раза одуванчик не произведет впечатления, стоит повторить опыт, помня, что во Франции это любимый весенний салат, а само растение в окультуренном многолистовом виде выращивается на грядках.

А вот побеги цикория придется немного потушить с маргарином, и уж потом, охладив заправить по вкусу салатными добавками.

Корни именно цикория и одуванчика используются в качестве лучшего суррогата кофе, потому что в них к зиме накапливается большой процент сладковатого вещества инулина и других полезных веществ. Такой «кофе», не содержащий кофеина, незаменим для тех, кому возбуждающие средства противопоказаны. Тщательно промытые корни сначала сушат

порезанными на кусочки, а затем поджаривают и мелят.

Невозможно описать все дикие растения, которые вполне могут заменить овощи и фрукты.

В каждом регионе народом накоплен опыт использования каких-нибудь из них, и хотя ныне эти знания теряются, можно еще успеть записать со слов стариков, какие «лесные и луговые деликатесы» они сами ели и рассказывали про них другим.

90. Яды в тарелке

Фаринья — грубая мука из корней ядовитого маниока; точнее, ядовит сок, а мука полезна, ею заправляют суп или варят из нее болтушку.

Г. Даль.

Любой продукт может быть, наподобие маниока, не только вредным, но даже ядовитым. И нетрудно пострадать, коли не знаешь, как с ним обращаться. Правда, скорее всего, тот же сок маниока горек и неприятен — сырым его и не пробует никто. Это как фасоль, в сырых зернах которой есть вредные вещества, напрочь исчезающие при тепловой обработке. Животноводы хорошо знают, что позеленевший картофель ни в коем случае нельзя давать скоту — погибнет. А вот хозяйки, кажется, более хладнокровно относятся к нескольким таким картофелинам, срезают потолще кожуру и бросают в суп. То ли ядовитого вещества мало в толще клубня, то ли разрушается он при прогреве, но видимых последствий употребления такого продукта не наблюдается.

Более того, самая лучшая еда, поданная не вовремя, не в том количестве, может стать для человека самым настоящим ядом. Известно всем, но только тот забывает об этом, кто с жадностью набрасывается на еду после длительной голодовки, что нельзя этого делать. Любая пища для прекративших работу желудка и кишечника становится ядом.

Вот как писал Гоголь, возможно, несколько художественно, но верно:

«Движимый состраданием, он швырнул ему один хлеб, на который тот бросился, подобно бешеной собаке, изгрыз, искусал его и тут же, на улице, в страшных судорогах испустил дух от долгой отвычки принимать пищу.»

Когда в моду вошло голодание с целью оздоровления, и многие начинали «лечиться» самостоятельно, врачи столкнулись со сложной и малознакомой для них проблемой, как вывести человека из этого чересчур «здорового» состояния.

Индейцы Южной Америки к востоку от Анд преимущественно питаются мукой из ядовитого маниока, торгуют этим важным для них продовольственным товаром. У нас тоже есть похожее растение, которое в прежние времена иногда использовали во время хлебных недородов. О нем рассказывал известный фенолог

А. Стрижев.

Крестьяне осенью собирали крахмалистые корневища белокрыльника болотного, крошили их, сушили и мололи, а полученную муку варили и вновь сушили, чтобы подмешивать в тесто. Такая довольно сложная обработка требовалась потому, что растение это не только жгуче-горькое, но и ядовитое. После правильной обработки оно становится вполне съедобным и даже приобретает некоторую сладость.

Пожалуй, наибольшую известность приобрело употребление в пищу японцами рыбы фугу из семейства иглобрюхов. В печени и других органах этой рыбы содержится сильнодействующий яд, от которого человек может умереть через несколько минут. Готовить эту деликатесную рыбу, за которую посетитель ресторана заплатит большие деньги, может только высококвалифицированный повар. И все же сохраняется определенный риск для любителя этого лакомства.

К сожалению, мы сами еще более рисковые ребята, чем японцы. Каждый год в сезон газеты пестрят сообщениями об отравлении грибами, нередко они заканчиваются смертью. Судя по результатам исследований, в большинстве случаев виновником гибели людей становится один вид гриба — бледная поганка. У нас каждый самонадеянно считает, что умеет отличать съедобные грибы от ядовитых или знает методы (шарлатанские) обнаружения в них ядов, вроде «потемнения» луковицы в кипятке, в который попал такой гриб. В результате трагические исходы.

Многие довольно легкомысленно обращаются со смертельно ядовитым грибом строчком. Хорошо хоть предварительно кипятят и сливают отвар, хотя доказано, что такой метод не всегда спасает от отравления. Специалисты рекомендуют сушить такие грибы не менее полугода, к тому же не в жилых помещениях. Только тогда строчок превращается в полуфабрикат, пригодный для приготовления вкусных блюд.

Кстати, в Китае считают, что употребление жареных скорпионов делает человека невосприимчивым к ядам, вероятно, в первую очередь, к скорпионьему.

Существует еще одна категория продуктов, употребление которых, по крайней мере длительное, чрезвычайно опасно. Их известно пока немного, действуют они по-разному, суть их воздействия анализируют ученые. Врач, научный работник Александр Чаклин, объездивший полмира, исследуя географию и причины возникновения онкологических заболеваний, общавшийся со многими учеными, исследующими эту проблему, в своей книге «Путешествия за тайной» рассказал о некоторых закономерностях в питании людей и развитии болезней. Как

пример традиционной пищи и способа ее потребления, от чего страдает пищевод, он приводит чаепитие у казахов.

«Он добавил в свою пиалу щепотку перца, насыпал немного пережаренного пшена и тут же залпом выпил. У нас, глядя на него, захватило дух: это же кипяток!.. Беда в том, что они не знали, насколько вредны для пищевода излишне горячий напиток и чрезмерно частое его употребление, особенно в сочетании с перцем и пересушенными зернами крупы…Нет сомнения, что эта смесь оказывает травмирующее воздействие на слизистую оболочку полости рта и пищевода.»

Медики давно предупреждают, что в многократно пережаренном жире появляются канцерогенные вещества. Так что надо осторожно покупать какие-нибудь чебуреки, на которых видны черные метки от вечно кипящего в не обновляемой посуде жира.

91. Жаркое из хвостатой братии

Уж не знаю, насколько можно доверять современной прессе, но проскочило в газетах этакий штрих из истории наших предков. Будто бы земледельцы славянских племен пекли пироги с «житниками» — мышами из хлебных амбаров. В принципе, ничего удивительного нет, но зная брезгливость нашего народа, трудно в это поверить. К тому же религиозные предписания в выборе еды за тысячелетие отучили людей видеть во всякой «погани» съестное. Разве что большой голод, полное отсутствие хлеба заставят его обратить внимание на такое «мясо», но тогда не о пирогах речь.

В наше время чуждые предрассудков ученые-биологи, работая в нелегких условиях дальних экспедиций, зная теоретически достоинства разной живности пробуют ее на вкус и нахваливают. Вот типичный образчик разговора у экспедиционного костра, записанный А. Сосуновым.

«Мышей нет, а сусликов и ондатр ел, — невозмутимо отвечает Олег. — Отличнейшее мясо… Жалко, ондатр не встречаем, а то бы я тебя угостил жарким. Пальцы, Михалыч, облизал бы. В Америке ондатру считают за деликатес. Ее мясо по калорийности ставят выше кроличьего».

Действительно, ондатра идет на походный стол биологов и охотоведов, которые изучают ее. Да и чем она хуже зайца, блюда из которого расписаны в любой кулинарной книге. Вот только длинный голый хвост подводит ее, делает похожей на огромную крысу и вызывает отвращение.

Еще удивительнее вел себя в экспедиции известный канадский биолог и писатель Фарли Моуэт. В молодости он занимался исследованиями жизни полярных волков в тундре. Чтобы проверить научную гипотезу о том, что волчья семья в летний период, когда возле логова с молодыми нет более крупной добычи, кормится в основном полевками, молодой исследователь поставил эксперимент на предмет питательной ценности мелких грызунов. Для этого он сам некоторое время питался исключительно ими. Сначала он просто отваривал мелкие тушки. С научной скрупулезностью записал свои ощущения.

«Вкус «мышей» — чисто субъективное восприятие, не имеющее ни малейшего отношения к эксперименту. На мой взгляд, он оказался весьма приятным, разве что мясо было чересчур нежное».

К концу эксперимента он нашел ни один способ

приготовления полевок, но больше всего ему понравился следующий, который он и рекомендовал читателям, желающим использовать «несправедливо обойденный источник ценнейших белков животного происхождения». Привести его можно только дословно.

«Для приготовления этого деликатеса требуются: дюжина упитанных мышей, чашка муки, кусок бекона, соль, перец, чеснок, этиловый спирт.

Обдерите шкурки и выпотрошите мышей, но не удаляйте голов; затем вымойте, положите в кастрюлю и залейте спиртом так, чтобы тушки были покрыты, и оставьте примерно на два часа. Нарежте бекон маленькими кусочками и поджаривайте до тех пор, пока не вытопится жир. После этого выньте тушки и обваляйте в муке с солью и перцем, бросьте на горячую сковороду и поставьте на огонь минут на пять (не перегревайте сковороду, иначе нежное мясо пересохнет, станет жестким и волокнистым). Теперь влейте чашку спирта и добавьте по вкусу шесть или восемь зубков чеснока. Накройте и слегка прокипятите в течение пятнадцати минут.»

Книга о волках прославила автора и разошлась огромными тиражами по всей планете. Интересно, хватит ли пальцев, чтобы перечислить всех, кто воспользовался кулинарным рецептом автора.

НАПИТКИ

Говоря о еде, мы обычно подразумеваем нечто существенное, над чем придется поработать зубами. Да кстати говоря, мало кто из здоровых людей уважает протертые нежные супчики, предназначенные в большинстве случаев для самых немощных. Сохранили мы инстинкт предков, которые получали наслаждение, обгрызая мясо с увесистой кости. Недаром режиссеры так любят дать ее в руки артисту, изображающему средневекового рыцаря или первопроходца на американском континенте. Такую еду запивали водой, позднее в нее добавляли вино, и уже в самое последнее время широко распространились самые разнообразные напитки, многими из которых можно и насытиться. Но все же главное назначение содержимого кружки — утолить жажду, «промочить горло», особенно за обильной трапезой. Правда, подозреваю, что не жажда или потребность в улучшении пищеварения, заставляет человека очень часто прикладываться к бокалу с напитком, обладающим помимо жидкой консистенции и веселящим свойством. Но не дело автору, пишущему о съедобных вещах, разбираться, почему одному нравится «арбуз, а другому свиной хрящик». Лучше пробовать все и после выбирать наиболее понравившееся.

92. Чай со сливками

Сидит старик, чай пьет. Не пустой пьет — молоком белит.

В. Бианки.

Он очень любил чай и, полагая, что китайский чай пьют только люди, лишенные вкуса, признавал лишь лучшие сорта индийского и требовал, чтобы заваривали его по всем правилам.

Джон Голсуорси.

Пить чай со сливками меня в зрелом возрасте научил дядя из Казахстана. Там все пьют только так, и местные, и приезжие. До этого почему-то казалось, что сливки делают этот серьезный напиток по-детски приторным. Попробовав правильно приготовленный черный байховый чай со сливками, стал считать, что вряд ли пил что-нибудь вкуснее.

Почему-то вместе с самоварами исчезла традиция пить чай так, как пили в прошлом веке. А тогда о сливках к чаю не забывали. Можно вспомнить строки из автобиографической повести классика русской литературы С. Аксакова «Детские годы Багрова-внука».

«Бабушка хотела напоить нас чаем с густыми жирными сливками и сдобными кренделями, чего, конечно, нам хотелось; но мать сказала, что она сливок и жирного нам не дает».

Героиня романа Н. Чернышевского «Что делать?» тоже любила вкусный напиток.

«Вера Павловна — пьет не столько чай, сколько сливки; чай только предлог для сливок, их больше половины чашки; сливки — это тоже её страсть. Трудно иметь хорошие сливки и в Петербурге».

Ныне же, хотя в чайном сервизе обязательно имеется сливочник, редкая хозяйка подает его на стол наполненным. Возможно, они в какой-то степени правы: чем кое-как добавлять в хороший чай плохое молоко, лучше пить без него. С другой стороны, нет ничего сложного приготовить чай со сливками по всем правилам. Разве что можно столкнуться с единственной трудностью, известной Вере Павловне, — отыскать хорошие

сливки нелегко и теперь.

Свежие сливки, лучше всего деревенские, ни в коем случае не подкисшие, надо плеснуть на донышко чайной чашки, а лучше — пиалы. Пиала — это чашка без ручки сильно расширяющаяся вверху. Затем залить свежезаваренный, обязательно крепкий байховый чай, желательно самого лучшего сорта. Раньше это был индийский чай. Сейчас качество чая проще всего определить по его цене. Допускается разбавить кипятком, если у вас сохранилась такая привычка или «заварник» небольшого размера.

Размешивать такой чай — значит портить его. Следовательно, нельзя и сыпать сахар-песок. Попробуйте пить вприкусу с колотым рафинадом. Подойдут и различные конфеты, хотя люди старшего поколения отдают предпочтение старинным «подушечкам». Пить надо сразу, не опасаясь обжечься. Тут-то в полной мере проявится главное достоинство широкой пиалы: чай в ней остывает быстро.

Сколько лить сливок?… Следовать примеру Веры Павловны отнюдь не следует. Лучше всего определить опытным путем, отсчитывая сливки чайными ложечками. Пользуясь столовыми ложками, скорее всего, сделаешь перебор, превратишь горячий терпкий напиток в теплое сытное пойло.

Ценный молочный продукт удивительным образом смягчает горьковатый тонизирующий напиток и в то же время не приглушает его вкус и аромат. Кстати, уже поэтому чай со сливками хорошо пить без сладостей. По идеально ровному приятному золотисто-восковому цвету напитка опытный человек легко определит, что сливки отличного качества, скорее всего снятые с отстоявшего деревенского молока. От магазинных на поверхности напитка могут появиться крошечные масляные кружочки, ухудшающие его вкус и внешний вид.

После того, как научился пить чай со сливками, узнал, что в самой «чайной» европейской стране — Англии чай пьют именно со сливками. Там даже с удивлением и презрением косятся на тех, кто совершает грубую ошибку — льет сливки в чай, а не наоборот. Наверняка англичане научились так употреблять чай в своей бывшей колонии Индии, откуда со времен знаменитых парусных клиперов поставляют огромное количество чая в свою страну. Знаменитый их соотечественник истребитель тигров-людоедов Джим Корбетт, прекрасно знавший Индию, говорил, что всякий, кто оказался в гостях у индуса «должен быть готов выпить чай, приготовленный на жирном свежем молоке с пальмовым сахаром».

Шерп Тенцинг — знаменитый «тигр снегов», впервые вместе с Хиллари покоривший Эверест, в своей автобиографической книге

рассказывал о себе и своем народе:

«Пьем мы обычно чай, чай и еще раз чай, сколько оказываемся в состоянии выпить за день, совсем, как англичане. В старое время мы пили его на тибетский лад, с яковым маслом…»

К слову сказать, наш классик писатель Гончаров, путешествуя на фрегате «Паллада» хорошо познакомился с англичанами и их чаем и не понял их вкусовые пристрастия.

«Им все равно, — сделал он вывод, — похож ли чай на портер, на черепаший суп, лишь бы был черен, густ, щипал язык и не походил ни на какой другой чай… Впрочем, всем другим нациям простительно не уметь наслаждаться хорошим чаем: надо знать, что значит чашка чаю, когда войдешь в трескучий тридцатиградусный мороз в теплую комнату, сядешь около самовара, чтоб оценить достоинство чая.»

Почему-то в большинстве книгах предпочитают говорить о чае с молоком. За этим общепринятым словосочетанием кроется ошибка. Попробуйте чай с молоком, особенно нежирным, и убедитесь, что и вкус не тот, и цвет совсем другой: просвечивает какая-то нездоровая синева.

Наверное, не такой чай имел в виду Лев Толстой, когда сообщал в письме жене:

«Я встаю очень рано. Пью чай с молоком, 3 чашки, гуляю около кибиток».

Конечно, если молоко по жирности приближается к сливкам, то чай с ним тоже будет великолепен.

Коли у пошел разговор о чае и о том, как его пьют разные народы, стоит вспомнить отдельные мало известные особенности чаепития на Руси. Нельзя не вспомнить впечатления большого французского писателя Александра Дюма в его путешествии по России в середине девятнадцатого века.

«Чай — это горячая жидкость, которую безжалостно глотают в России, — чай, которому, кажется, суждено вводить свою теплоту в окоченелые члены северных народов, придя с востока через пустыни только с этой целью, явно содействовал нашему физическому и нравственному оживлению».

Да, у русских в то время, пожалуй, чай, а вовсе не водка был любимым напитком. Его пили как в центре страны, так и на далеких ее окраинах, при этом в каждой стороне вносили свои особенности в эту процедуру. В Забайкалье, по словам тамошнего жителя писателя Александра Черкасова, пили «карымский (кирпичный) чай, который не заваривают в чайниках, а сливают в муравленных чашках, чугунках, то есть в кипяток бросают порцию чая и сливают поварешкой. Пьют его с солью, с молоком, со сметаной, с затураном — это поджаренная в масле мука. Словом,

кому как любо.»

Такой чай нетрудно попробовать каждому и оценить его достоинства, что я и сделал. Вывод сложился сразу: хороший чай нельзя испортить, тем более теми добавками, которые мы постоянно употребляем, только в других сочетаниях. Как молочный суп одни подсаливают, а другие сластят, так же можно поступать и с чаем. В остальном — дело привычки.

На юге России пили несколько по-другому, с учетом заимствования о местных жителей. Суть организации чаепития засвидетельствовала писательница Мариэтта Шагинян:

«Тетушки пили калмыцкий чай… Кипятился в большом котле кирпичный чай, круглыми плоскими плитами продававшийся фирмой Высоцкого. Он потом процеживался, смешивался — половина на половину с молоком, и в большой миске его приносили в столовую… Перед каждой стояла небольшая, без ручки, чашка, подобная узбекским для кок-чая, и было свежее, со слезой, сливочное масло, солонки с солью, горка особых песочных сухариков без сахара, — пили калмыцкий чай, посолив его, опустив в чашку немного масла и похрустывая меж питьем рассыпчатыми сухариками. Нахичеванские врачи поощряли этот напиток, утверждая, что он продлевает человеческую жизнь. Кто знает, из каких степных далей, из-под какого ночного неба, от чьих пастушечьих костров пришел к нам этот удивительный чай, именовавшийся у армян калмыцким?»

Оставил рассказ о таком чае и рано умерший талантливый брат великого Льва Толстого Николай.

«Так называемый калмыцкий чай привозится из Китая сжатый, в твердых досках. Чай этот варится в котле очень крепко и долго, потом отвар процеживают и прибавляют к нему соль, молоко, немного тертого мускатного ореха и коровье масло, вместо которого ногайцы употребляют бараний жир.»

Нельзя умолчать, не привести отзыв о калмыцком чае Пушкина. Правда, пробовал он его в бедной грязной кибитке — обстановка, наверное, оказала свое влияние.

«В котле варился чай с бараньим жиром и солью. Она (калмычка) предложила мне свой ковшик. Я не хотел отказаться и хлебнул, стараясь не перевести духа. Не думаю, чтобы другая народная кухня могла произвести что-нибудь гаже.»

К чаю как-то идет жирное. У всех народов его старались заправить чем-нибудь жирным.

«Чай был крепкий, ароматный, заправленный густым оленьим молоком», — записал эвенский писатель Андрей Кривошапкин.

В Якутии, когда мороз стоит за сорок, свежие сливки сохранить трудно. Это не мешало попить вкусного чаю. Великий

путешественник, географ С. Обручев с восторгом вспоминал чай, которым его угощали северяне.

«Хаяк — это смесь масла с молоком (иногда с добавлением воды), сбитая и замороженная. Он подается расколотым на куски и превосходен на вкус, когда примесь воды в нем незначительна. В комнате хаяк не скоро тает, если заморожен при температуре ниже 30 градусов, и с горячим чаем особенно приятен.»

Становится понятным, что чай так или иначе хорошо сочетается с молоком или молочными продуктами. Кстати, это отнюдь не относится к кофе.

Снова хочется привести слова Александра Черкасова, относящиеся к сравнительным достоинствам двух напитков и к их косвенной оценке знаменитым ученым и популяризатором науки Альфредом Бремом, который тоже в свое время путешествовал по бескрайним просторам России.

«Тут немало удивил меня Брем тем, что он пил много чаю и предпочел его кофе, говоря, что он только в России пьет хороший чай и пристрастился к этому благородному напитку».

Для тех, кто опасается крепкого чая, а по-другому его пить нельзя, приведу вывод голландских ученых. Они установили, что те, «кто ежедневно выпивал около пяти чашек чая, оказались на 70 процентов лучше защищенными от инфаркта, чем те, чья доза составляла две с половиной чашки».

93. Чаи ячменные — чаи отменные

Я вырос на ячменном чае. Мать не признавала другие, хотя в те далекие времена помимо настоящего чая в продаже была и пользовалась популярностью заварка, состоящая из прожаренных и спрессованных сухофруктов. Эти черные брикеты дети любили грызть просто так, всухомятку.

Ячменная заварка готовилась очень просто. Сковородку с ячменем ставили в печь к огню, и пока по соседству пеклись блины и жарилось сало, зерна дымились и темнели. Готовность определяли по цвету. Когда зерна становились темно-коричневыми, почти черными, сковородку вытаскивали. Далее заваривали по обычной чайной методике, давали настояться. Спитая заварка не пропадала — шла на корм поросенку.

Позже с удивлением узнал, что в Японии, издревле чайной и рисовой стране, не прочь попить ячменный «чай». Оказывается, японцы активно изобретают и патентуют всё новые способы приготовления заварки из ячменя. Это говорит о промышленном производстве продукта и достаточно широком спросе на него.

Японские методы ничем особенным не отличаются от известного деревенским жителям старшего поколения. Главное, ячмень обязательно поджаривают. Для улучшения аромата рекомендуют добавить слегка зарумянившиеся зерна в крепко прожаренные, придающие настою темный «байховый» цвет. Считают, что неплохо предварительно замочить ячмень и, дождавшись, когда проклюнутся белые острия ростков, снова высушить, поджарить, смолоть. Все эти способы защищены патентами.

Что интересно, полученный продукт они называют чаем, хотя процесс приготовления, исходное сырье и конечный порошок табачно-коричневого цвета вызывают ассоциации с кофе.

Нет ничего проще приготовить что угодно, если для этого нужен всего лишь один-единственный исходный компонент. Простота приготовления и подтолкнула поставить на плиту сковородку с ячменем. После первого опыта понял, что не следует бояться легкого дымка, но в то же время нельзя допускать превращения аккуратных зернышек в спекшиеся угольки.

Дальше — больше. Перепробовал различные варианты. Обжаривал сильнее, слабее, смешивал, молол. Измельченный понравился меньше. Мало того, что мешает гуща, так еще настой получается не совсем товарного вида — мутноват. К тому же, как будто рассеивается легкий аромат подгоревшей хлебной корки. А цельные хорошо прожаренные зерна дают густой темный настой,

сохраняющий прозрачность.

Нетрудно самому экспериментировать с ячменем, но можно пить ячменные напитки каждый день и при этом не возиться с обжариванием зерен. Местная промышленность и раньше производила немало составов, называемых кофейными напитками. После недолгого перерыва снова в продаже есть этот нехитрый продукт. Обязательным компонентом его является ячмень. Видно, зерна именно этой злаковой культуры содержат в себе ароматические и другие вещества, делающие его незаменимым для приготовления напитков. О пиве и вспоминать лишнее — каждый знает сам. Кроме ячменя изготовители могут добавлять зерна ржи, овса, корни цикория, натуральный кофе.

Скромные пакетики с суррогатом чая, возможно, теряются среди обилия других продуктов, затаренных ярко и красочно. Но обратить внимание на них стоит. По одной из гипотез медиков, человек только тогда не подвержен болезням и способен дожить до глубокой старости, если он потребляет по преимуществу продукты, выросшие на той же земле, где живет он сам, и где жило несколько поколений его предков. Организм где-то на генетическом уровне настроен на пищу, к которой привык род в течение долгого времени.

У большинства из нас есть привычка заваривать напитки покрепче. Каким бы темным не получился ячменный чай, в нем не будет тонизирующих веществ, свойственных кофе. Поэтому его можно давать детям утром и вечером. Заменитель чая и кофе прекрасно гармонирует с молоком, дети пьют его с удовольствием, «как взрослые».

О том, что возбуждающими напитками не стоит увлекаться и взрослым, говорить не стоит — это большая отдельная тема. По преданию, великий французский писатель Оноре де Бальзак не дожил до глубокой старости только потому, что слишком изнурял себя работой, поддерживая тонус чашками крепкого кофе.

Кстати, в последнее время японцы изобрели экстракт ячменного чая, содержащий добавку из шишек хмеля. Видно, специально для любителей ячменного напитка с градусами, которым иногда приходится пить и чай, особенно если так поступать рекомендуют врачи. Теперь они всегда будут чувствовать на языке знакомую приятную горечь.

94. Чаи травяные

Однажды я пил чай из сухих стеблей малины — ужасное потогонное питье, хотя довольно приятное.

А. Грин.

Мы давно привыкли называть чаем любой травяной отвар, а не только из листьев чайного куста. И знаменитый писатель-романтик помог нам в этом. Всего раз писатель пил такой прекрасный напиток, который мог употреблять каждый день, тем более, что вырос он на вятской земле, где малинника хватает.

Мы привыкли и к тому, что знаем множество трав, листьев, плодов и даже гриб, которые можно заваривать вместо или вместе с чаем, но не используем их, хотя кроме приятного привкуса и несравненного аромата они придают настою целебные качества. Мы будем покупать китайские чаи, ароматизированные цветами жасмина, розы, других растений, а сами поленимся сорвать пучок чабреца и сделать то же самое.

Давно еще, у своих армянских друзей в Сухуми пил «горный чай» — вкусный горячий напиток, привлекающий вкусом, запахом, хорошо утоляющий жажду после «огненной» кавказкой пищи. Знал, что траву для этого чая собирают в горах и сушат. Каково же было мое удивление, когда много позже узнал, что пил я отвар самого обыкновенного для средней полосы пахучего чабреца — богородской травки. И это — в краю, где уже немало лет существуют плантации чая настоящего. Сам же не догадался узнать, спросить, повторить понравившийся напиток.

Конечно, не только ленью можно объяснить такое. Все-таки настоящий чай, обладающий слабыми наркотическими свойствами, вырабатывает у человека привычку употреблять только его и не изменять ему. Подтверждением этому может служить широко известный, но только у себя на родине, южноамериканский чай-мате. Горячий настой листиков иерба мате, так называемый парагвайский чай, тоже легко возбуждает, снимает усталость, улучшает настроение, причем он, в отличие от лекарственных препаратов, вкусен — его пьют и в одиночку и с друзьями. Потребление его входит в привычку. В Южной Америке мате достойно конкурирует с азиатским чаем. Своеобразен способ употребления парагвайского чая, пьют его из сосуда, сделанного из сушеной тыквы, посасывая через трубочку-бамбилью.

И все же множество трав, не обладающих возбуждающим действием, достойны, чтобы их бросили в кипяток и насладились красивым на цвет и вкус отваром. Пока ничего не прижимает, не следует считать такие отвары каким-то лечебным средством, это просто витаминное питье, обычно сладкое, помогающее съесть сухой бутерброд и утоляющее жажду. Оно незаменимо в походных условиях. Путешествуя на плоту по реке Белой в горной Башкирии, мы в ведро с чаем клали порядочный веничек душицы, а то и вовсе обходились ей одной. Чай пили горячим вечером, а назавтра во время плавания — холодным. На охоте ранней весной пили чай, заваренный вишневыми веточками, отдающий смолой этого дерева.

Писатель В. Архангельский рассказал, как путники, застигнутые ночью на Алтае, после ухи наслаждаются чаем из зеленых веток черной смородины. К тому же они добавили в чайник «пучок пожухших листьев бадана, похожих на лопушки подорожника».

«Чай этот был очень темный. Он припахивал распаренным листом молодого дуба и связывал десны. Пили мы его с кислицей — с красной смородиной — и морщились.»

В походе не привередничают, но в домашних условиях те же смородиновые листья лучше посушить, а еще лучше обработать так, как давно научились в Китае обрабатывать чай настоящий. Прекрасный чай получится и из листьев почти всех ягодных лесных растений: земляники, малины, ежевики, брусники. На всю Россию когда-то славился так называемый капорский чай, изготовляемый в селе Капорье из листьев кипрея. А обрабатывать собранные лучшие молоденькие листья разных растений автор замечательной книги «По следам Робинзона» Н. Верзилин советует следующим образом. Сначала листья завяливают в тени в течение не больше суток, затем их скручивают ладонями так, чтобы выступил сок. Ферментация подготовленных листьев проходит в ящике, куда их насыпают слоем в пять сантиметров и накрывают мокрой тканью, в течение 10-ти часов при температуре около 25 градусов. После этого листья быстро сушат на нежарко протопленной печке или в духовке.

Сам я проделывал такие операция с листьями и цветками кипрея. Только еще и нарезал ножом на ленточки перед сушкой. Кажется, всегда слабовато скрутишь, потому что обязательно попадутся не потемневшие от выступившего сока участки листочков, и, видно, из-за этого все же ощущается немножко привкус «банного веника». Но в целом у заваренного чая цветочный, медовый запах, нейтральный, не вяжущий, без горечи вкус и золотисто-коричневый цвет.

Несомненно, чай из сушеной земляники или малины будет еще вкуснее, ароматнее, но только из этих ягод чаще варят варенье или делают компоты. Зато очень просто собрать плодов шиповника, боярышника, рябины посушить и заваривать в самых разных вариантах с добавлением листьев.

Очень хорош и всегда был популярен чай из липового цвета. У него светлый цвет и медовый аромат, заваривать цветки хорошо вместе с сушеной мятой.

Особо хочу остановиться на чаге. Настой этого березового гриба таежники пьют вместо чая. Вместе с тем в народной медицине он считается весьма целебным. И научная медицина признает, что «чага является типичным концентратором марганца, а его недостаток в организме создает неблагоприятный фон для развития злокачественных и сердечно-сосудистых заболеваний у лиц старшего и пожилого возраста». Для медицинских целей рекомендуется не заваривать чагу кипятком, а натертую на терке настаивать двое суток в теплой воде. Чай из чаги получается коричневого цвета, немного отдает березовой свежестью и пылью, если гриб долго не использовался. Вкус его практически нейтральный, он приятен и без сахара. Как будто успокаиваешься после него, как будто тянет на сон. Думаю, что мелкую крошку чаги можно добавлять в обычный черный чай.

95. Древесный сок

Да, под весенним солнцем, под белыми облаками из тела белой березы можно пить живительные соки земли точно так же, как через соломинки тянут липкие одурманивающие коктейли в прокуренных, душных помещениях, под скрежещущие звуки дикарской музыки. Каждому то, чего он достоин.

В. Солоухин

Мирно женщины трудились:
Гнали сладкий сок из клена…

Генри Лонгфелло.

Так и кажется, что речь пойдет о каких-то тропических деревьях, на которых не только родятся самые фантастические плоды, но у которых бывает съедобная мякоть внутри или такой сок, что получить из него «пальмовое» вино ничего не стоит. Нет, вспомним лучше два наших замечательных дерева, которыми мы тоже можем удивлять народы, из тех, кто не только «не видел зимы», но и не знает дерева с белой корой.

Конечно же, береза приходит первой на ум, если заговорили про сок. Пожалуй, найдутся люди, которые знают его лишь из магазинных банок или коробок. Когда впервые появился березовый сок в фабричной упаковке, стало понятно, что слабо уловимый вкус бесцветной водички, которая хрустальной слезой вытекает из раны дерева, едва ли сохранился. С таким же успехом могли настоять на березовых поленьях обычную водопроводную воду, изощрялись остряки. И были не правы. Даже если бы в этой жидкости не было минеральных солей и некоторых сохранившихся витаминов, и тогда бы она ценилась за свою почти идеальную чистоту. Попробуй еще найди такую воду, как прошедшую сквозь поры живого дерева — фильтра не в пример лучшего, чем изготовленного руками человека. Что касается вкуса, то его определить очень трудно. Действительно, водичка с

легким привкусом какой-то березовой свежести. Многие разочаровываются, попробовав впервые. Видимо, ожидают сытного и сладкого напитка, начитавшись восторженных слов, посвященных ему.

Сейчас модно едва ли не все натуральные продукты считать целебными. Официальная медицина осторожнее на этот счет. И все же, на основании опыта народных целителей, можно сказать, что свежий березовый сок — мочегонное, легкое слабительное, обеззараживающее, очищающее средство. В этом отношении он намного полезнее минеральных вод, как раствор более сложного, щадящего состава, насыщенного органическими веществами.

Так что пить его можно сколько влезет, тем более, что сезон соковыделения очень недолог. Как на обычной воде на нем можно замешивать тесто, особенно для разных сдобных изделий. В Белоруссии выпускается высококачественная водка на основе березового сока.

Разумеется, по-настоящему вкусен и полезен свежий сок. Сохранять его тем не менее можно и нужно. Для этого существует множество способов. Самыми простыми издревле пользуются в сельской местности, где по весне березовый сок не в диковинку. Добавят поджаренного слегка ячменя или хлебных корок, а то и просто смородиновых веточек, и к посевной жидкость запузырится, закиснет, станет терпкой — в самый раз утолить жажду разгоряченному пахарю. Долго такой березовый квас не хранится.

В последнее время по примеру промышленности и хозяйки научились на весь год сохранять весенний продукт. Прогревают почти до закипания, добавляют, если есть желание, по вкусу лимонной кислоты и сахара и закатывают в банки.

Если березовый сок известен практически всем, то о кленовом знают меньше. Разве что слышали о том, что в Канаде он очень популярен. Действительно, там, по сведениям прессы, в отдельные годы только сахара из кленового сока добывают десятки тысяч тоннн. Еще бы, ведь одно дерево тамошнего сахарного клена за сезон может дать больше двух килограммов сахара — агорна — содержащего большой процент фруктозы. Агорновый сироп традиционно используется в молочных коктейлях, с ним едят блинчики. Приготовляют из сока и особый напиток, известный под названием мисла.

Наш остролистый клен тоже дает прекрасный сок, пусть и не такой сладкий, как у его заморского собрата. К тому же течь из дерева он начинает гораздо раньше березового, хотя урожайность дерева ниже. Используют его точно так же, как и березовик. Правда, есть сведения, что из него нетрудно получить сироп на

манер канадского.

Следует знать, что добывая сок топором, не только покалечишь дерево, но и соберешь сока доли процента — остальной без пользы прольется на землю. Гораздо разумнее и легче просверлить буравом отверстие и вставить желобок из нержавейки. Говорят, из свежего пня сока можно получить еще больше, чем с дерева. Возможно. Самому мне приходилось видеть огромные белые шапки из замерзшего сока на березовых пнях.

96. И питье, и еда

Друзьям надо радоваться, как молоку с сахаром, а от врагов бежать, как от стрелы, пущенной из крепкого лука.

Из индийских волшебных повестей.

В Китае, славящемся своей кухней и употреблением в пищу буквально любого растительного или животного материала, вовсе не пьют молока. Кажется поразительным такое пренебрежение к самому ценному продукту, созданному природой, но, поразмыслив, понимаешь, что в стране с огромной численностью населения практически невозможно разводить молочный скот — не хватит пастбищ. И действительно, там, по описаниям путешественников, коров использовали исключительно как тягловый скот, от которого не дождешься молока.

Зато во всех остальных странах хорошо знают и высоко ценят молоко, которое прекрасно на вкус, и в котором есть все вещества необходимые для жизни человека. Правда, иной раз можно прочесть выдержки из новомодных теорий, рожденных если не в Китае, то по крайней мере в городских кабинетах, где, например, утверждается, что старикам молоко не приносит пользы, а то и вредит. На чем основывали авторы такие свои выводы, сказать трудно. Со своей стороны могу сказать, что в деревнях, где и до сей поры корова остается основной кормилицей семьи, знавал и теперь знаю стариков, которые любят и пьют всю жизнь молоко и находятся в ясной памяти и добром здравии. Были такие случаи, когда старики сводили со двора корову, не имея сил держать ее, и после этого как-то быстро вяли, дряхлели, лишившись молочных продуктов. Недаром еще Авиценна советовал пожилым людям пить ослиное и козье молоко, чтобы не впасть в старческий маразм.

Безусловно, самым полезным да и вкусным будет парное молоко, «сыродой», как называют его в народе. Опять же, это понимают деревенские жители, привыкшие к такому продукту, сохранившему еще живое тепло. Его дает хозяйка ребенку, как только процедит после дойки.

Редко кто из городских станет пить парное молоко, предпочтет ему холодненькое, почти ледяное. При этом откажется от деревенского в пользу пакетного. Это дело

привычки, но все-таки обработанное и помещенное в пакет молоко — это уже несколько другая жидкость по сравнению с наливаемой прямо из подойника.

Мы, жители средней полосы, привыкли пить молоко, как воду, без ограничения: наши коровы, хоть и не славятся рекордной удойностью, все-таки дают в сутки столько молока, что его хватает с избытком на обычную семью. Молоко является обыденным блюдом, не требующем ровно никакого приготовления. Это и питье, и еда сразу. В другое время, у других народов молока надаивали совсем немного и поэтому употребляли его экономно, только заправляя им другие блюда или ели переработанным, а то и разбавленным водой. Географ, исследователь Северо-востока Сибири С. Обручев упоминал в своих записках, что в Якутии «коровы дают летом по бутылке молока, зимой, вероятно, три — одну бутылку».

Качество и вкус молока напрямую зависит от его жирности. Деревенский житель не станет держать корову, дающую молоко с жирностью меньше 3,5, а то и 4 процента, такое молоко он не без оснований считает невкусным, к тому же из него выйдет мало сметаны и соответственно масла.

Деревенская хозяйка, имея молока в достатке, обязательно предложит домашним топленое молоко. Для этого она поставит миску с молоком в только что вытопленную печь и вынет ее к обеду. Как льдом затянуло бы воду, так молоко в печи покроется полностью оранжево-коричневой пенкой, глянцевито-суховатой сверху и мягкой и рыхлой снизу. Вряд ли что бывает вкуснее ее — достается она детям. Топленое же молоко можно съесть, чем-нибудь подсластив его. Когда-то в деревне не одно лето жил практически на одном молоке и хлебе, а чтобы было еще вкуснее, на хлеб намазывал варенье. При этом никогда не считал себя большим любителем молока.

Без молока не изготовишь множество сытных вкусных блюд на скорую руку. Чего стоит один омлет — незаменимый во многих случаях. Даже как-то неловко давать рецепт этого известного всем блюда, которое обычно делается на сковородке из двух яиц и полстакана молока, взбитых ложкой в любой посуде. Омлету пойдет на пользу едва ли не любая добавка: тертый сыр, зеленый лук, шпинат, картошка вареная или поджаренная предварительно и многое другое.

Легко приготовить молочный суп с любой крупой и не только с ней. Проще всего отваренные заранее рис или гречку залить горячим молоком и посолить по вкусу. Правда, кулинары рекомендуют крупу сначала проварить недолго в воде, а потом уж варить в молоке до готовности. Прекрасные супы получаются из

макарон, вермишели, лапши и всего многообразия макаронных изделий в виде ракушек, звездочек, шестеренок и прочих штучек. Их варят в молоке от десяти до двадцати пяти минут, в зависимости от вида изделия. А как хороша молочная затирка, когда наполнителем служат кусочки теста из муки высшего сорта. Многие любят в молочные супы обязательно добавлять сахар. Конечно, дело вкуса, но им хотелось бы порекомендовать попробовать оценить вкус только посоленного молочного супа, который и полезнее и не такой приторный.

Говоря о молоке, мы всегда подразумеваем коровье — самое распространенное. Но ничего не стоит попить козьего — не такое оно и редкое. Многие с непонятным пренебрежением относятся к нему, хотя надо быть большим специалистом, чтобы так вот сразу отличить его от коровьего. Зато его можно с полным основанием назвать целебным. В народе ходит немало рассказов о людях, вылечившихся козьим молоком. Если учесть, что коза поедает в несколько раз больше видов растений, чем корова, в том числе и ядовитых, то неудивительно, что в ее молоке будут самые разнообразные вещества, благотворно действующие не только на новорожденного козленка, но и на любого другого потребителя.

Но нельзя умолять целебные свойства и коровьего молока. Издавна при всякого рода простудах его пьют горячим с медом. А норвежцы, живущие на побережье, продуваемом холодными сырыми ветрами, предохраняются от кашля и воспалений горла и бронхов «норвежским супом». Это ни что иное, как горячее молоко с пивом.

Молоко других животных часто отличается высокой жирностью, хотя его не бывает слишком много и чаще всего оно недоступно большинству. Вот как писал Пржевальский о молоке яков:

«Молоко, доставляемое коровами яков, превосходного вкуса и густо, как сливки; масло, из него приготовляемое, всегда желтого цвета и по качеству далеко выше масла коровьего».

Пьют молоко верблюжье, буйволиц, овечье, оленье — на севере. В свое время проводились работы по одомашниванию лося, для чего в таежной зоне существовали специальные лосиные фермы. Там получали молоко от лосиц и находили его настолько полезным и целебным, что даже поставляли в ближайший санаторий.

Свежее молоко было и останется самым лучшим продуктом, который знает человек, как бы не пытались некоторые убедить в обратном.

97. Простокваша

Ребятишки располагались кружком. Перед ними стояла большая глиняная миска с кислым молоком и сковородка с жареной рыбой.

В. Архангельский.

Молоко не все выпивают парным и просто свежим, охлажденным. В первую очередь по причине избытка, ибо хорошая корова такая кормилица семьи, что все надоенное сразу не попьешь. Хотя на Кавказе, где коровенки чуть больше хорошего равнинного теленка, дающие соответствующие удои, молоко практически не употребляют свежим, зато в большом ходу разные кисломолочные напитки, известные под многими названиями, но не сильно отличающиеся в приготовлении.

Поставленное в холодок молоко отнюдь не портится, а отстаивается — разделяется на две фракции: жирную вверху и постную внизу. Сливки или вершки, как их называют многие славяне, употребляют и сладкими, и дают им время немного скиснуть, превратиться в сметану. Фактически ничего не надо делать, только подождать, да потом разделить на ярко отличные составляющие. Делают это чаще сразу, не дожидаясь, когда молоко скиснет, превратится в простоквашу. Правда, молоко некоторых животных не отстаивается, даже бывают такое и у отдельных коров. Тогда нужно использовать особый аппарат, известный под названием сепаратор. Но да это дело производственников, которые молоко измеряют тоннами, а не литрами.

Простоквашу можно пить, а скорее есть ложками, размешав вместе со сметаной, но чаще ей находят отдельное применение, а кислое молоко употребляют постным.

Сметана — прекрасный продукт сам по себе, например, со свежей сдобной булочкой, как практиковали мы съедать ее стограммовую порцию в студенческой столовой. Сметана — незаменимая и самая простая приправа для многих блюд, начиная от знаменитого борща и кончая салатами, голубцами, сырыми ягодами и разными печеными сметанниками. Отдельные наши гурманы очень просто делают чрезвычайно сытый напиток, смешивая сметану с пивом. За неимением свежих помидоров, делают прекрасный напиток, смешивая сметану с томатным

соком и посолив по вкусу. Оказывается, даже мясо прекрасно сочетается со сметаной. Этнографу Л. Гейденрейху понравилось такое блюдо, которое изобрели живущие на севере русские. Он записал:

«На столе появилась холодная вареная белая куропатка, сметана. В сметану куропачьим мясом макнешь — и в рот. Вкусно».

В Европе сметану не знают, скорее всего, из-за экономии: все-таки это дорогой продукт, источник сливочного масла, чтобы его запросто есть ложками. Там в ходу йогурты на основе болгарского кислого молока, известного там под названием катык. Его в отличие от простокваши заквашивают после выпаривания на медленном огне молока, заправленного катыком предыдущего дня, содержащим «культуру болгарской палочки». Другими словами это подобие нашего кефира, только закваска другая.

Не стоило б и говорить, что в последнее время в продаже появилось бесчисленное множество крепко консервированных йогуртов с самыми разными добавками и названиями. Другое дело сказать, что катык служит основой для широко распространенного утоляющего жажду напитка. Большинству он известен по армянскому и грузинскому мацони. Кислое молоко взбивают и разбавляют холодной водой.

Хорошо знали достоинства такого напитка во многих местах. Например, этнограф Максимов записал в середине девятнадцатого века мнение уральских казаков.

«Молочный студень (простокваша), разбавленный водой, считается в летние жары самым лучшим прохладительным напитком».

Собственно и айран народов Северного Кавказа и Азербайджана то же самое, хотя он может быть из овечьего или козьего молока.

В девяностых годах в прессе прошло сообщение о долгожители из Турции, который утверждал, что только айран помог ему дожить до столь преклонного 103-летнего возраста.

Кислое молоко используется для приготовления многих легких блюд, незаменимых в жаркое время. В первую очередь его можно есть без всяких добавок. Пржевальский пробовал такое в самом сердце Центральной Азии.

«После чая и дзамбы тангуты едят всего более тарык, то есть вскипяченное скисшее молоко, с которого предварительно сняты сливки для масла».

Известен у тюркских кочевых народов кисломолочный продукт, называемый сузьма. Похлебкин так описал его.

«Это катык отжатый от сыворотки. Внешне сузьма похожа на

творог, но отличается от него вкусом, запахом, структурой и консистенцией… Сузьма соединяет в себе свойства творога, сметаны, сливок и кислого молока вместе взятых».

О похожем продукте уральских казаков — «мешотчатом» молоке — упоминал и Максимов.

«Простокваша с комьями свернувшегося творога… Непосредственно в самую телегу в подостланную простынь налила казачка это странное полужидкое вещество».

На основе кислого молока готовят супы, опять же незаменимые в жаркое время года. Широко известен болгарский таратор — суп с огурцом. По рецепту для его заправки положено взбивать йогурт с молоком или сметаной, но я поступаю проще. Хорошо размешиваю неразделенную простоквашу и заливаю ей мелко накрошенные свежий огурец, укроп, дольки чеснока, стручок сладкого перца. Измельченные орехи обычно не добавляю, как и растительное масло.

Очень хорош литовский холодный борщ, сделанный на кефире. Только теперь им надо залить смесь из отваренной измельченной свеклы, зеленого лука, укропа. Не помешает вареное яйцо, ложка сметаны — для сытости. И наоборот, в кефир можно добавить немного холодной кипяченой воды, если он слишком жирный.

У кумыков есть блюдо — хинкал, которое было известно еще половцам тысячу лет назад, о чем в то время записали арабские путешественники. Тонкое тесто раскатывают, режут мелкими квадратиками и варят в бульоне. Едят с кислым молоком, приправляя чесноком.

Туркмены пьют чал — естественно закисшее верблюжье молоко.

98. Богатырский напиток

Нас принял со всем киргизским гостеприимством: выставил кибитку белого войлока и подарил на угощение двух баранов и большой турсук кумыса, который после перехода пришелся нам очень по вкусу…

Н. Северцов.

Был в горной Башкирии, интересовался, где бы попробовать настоящий кумыс, приготовленный в домашних условиях, да так и не нашел. Старушка башкирка сказала, что редко стали делать национальный напиток: не так много можно получить от кобылицы молока да в придачу «долго толкать» надо — сбивать его. Трудоемкий ручной процесс не пользуется вниманием в наш машинный век. У некоторых кочевых народов кумыс готовили в кожаных мешках — турсуках. У якутов применяли для его изготовления специальные долбленые из дерева высокие сосуды — чороны, у башкиров похожие изделия назывались челяками. Особенности приготовления определили такую форму сосуда: молоко не менее часа сбивали вместе с закваской вертикальными движениями деревянной мешалки.

Позднее все-таки попробовал, как ни удивительно, в Белоруссии кумыс из кобыльего молока, произведеный уже с помощью специальных агрегатов на комбинате местного коневодческого совхоза. Назывался кумыс «Хантенгри», рекламировался, как тонизирующий, прохладительный, целебный напиток, благоприятно действующий на пищеварение и поднимающий аппетит. Был он защищен авторским свидетельством. С непривычки кажется он очень острым, газированным, бьет в нос, но чувствуется в нем и приятная кислинка, и особая сладость, и некая легкость, утоляющая жажду. Ну, прямо-таки молочное «шампанское». А в семидесятые годы продавался в молочных напитках кумыс из коровьего молока. Уже не так он был газирован, но тоже освежал, по крайней мере, не хуже кефира. Конечно, по многим достоинствам ему было далеко до кумыса из кобыльего молока, ведь, к примеру, только витамина С в последнем в десять раз больше, чем в коровьем.

И все же не исчез древний настоящий напиток, хотя теперь разыскать его очень нелегко. Раньше же слава о нем гремела по

Руси. Аксаков, хорошо знавший быт кочевых жителей Башкирии, рассказывал, каким ценным продуктом становится кумыс после суровой зимы, голодной для скота и людей.

«Уже поспел живительный кумыс, закис в кобыльи турсуках, и все, что может пить, от грудного младенца до дряхлого старика, пьет допьяна целительный, благодатный, богатырский напиток, и дивно исчезают все недуги голодной зимы и даже старости…»

Эту удивительную способность придавать силу немощным приметили врачи и, не имея в то время более радикальных лекарств, рекомендовали лечиться кумысом от чахотки, уносившей в XIX-м веке много человеческих жизней. Больные, кому позволяли средства, отправлялись на весну и лето в приволжские степи, жили там, питаясь в основном кумысом, и исцелялись от страшной болезни. Лев Толстой прошел такой курс лечения и дожил до глубокой старости. Известно, что его старший брат умер от чахотки в расцвете сил. Вот как писал Лев Николаевич жене:

«Я теперь впился в кумыс и вошел в настоящее кумысное состояние, т. е. с утра до вечера немного пьян кумысом, и иногда целые дни ничего не ем или чуть-чуть…»

Кстати, ученые подтвердили предположение Аксакова — преждевременное старение не наблюдается у людей, регулярно употребляющих кумыс. К сожалению, это сезонный напиток: кобылы не доятся зимой, а сохранять его длительное время не получается, да и не стоит: он скорее всего превратится в нечто, совершенно отличное от свежего добротного кумыса.

Пожалуй это единственный слабоалкогольный напиток, который можно пить неограниченно не только без вреда, но и с пользой для здоровья. Самые легкие вина и пиво уже требуют ограничения. Правда, существует крепкий кумыс, с содержанием спирта до пяти процентов — таким тоже не рекомендуют злоупотреблять.

99. Прохладительные напитки

На войне в пыли походной,
В летний зной и холода,
Лучше нет простой природной…
…
Лучше нет воды холодной,
Лишь вода была б — вода.

А. Твардовский.

Можно много чем утолить жажду: чаем и кумысом, пивом и компотом, что чаще всего и делают. Есть же люди, которые сколько бы не выпили чая, все равно напоследок выпьют простой воды. Да и вообще, когда пересохло во рту, ни о чем больше не думаешь, как о глотке холодной родниковой воды. Сторонники правильного питания могут воскликнуть, что пить просто воду, да еще холодную, да еще после горячей — это безрассудство. Наверняка их поддержат представители многих народов. Великий путешественник Пржевальский писал:

«Наше неумение есть палочками, в особенности питье за обедом холодной воды, сильно смешили китайцев, которые, как известно, никогда не употребляют сырой воды».

Правда, в отличие от китайцев, Николай Михайлович в это время находился за тысячи верст от своей родины, и чтобы добраться домой ему приходилось пересекать горы и пустыни, где очень часто нельзя было найти топлива, чтобы согреть воду, да и воду порой приходилось делить между спутниками чуть ли не по каплям. В таком положении будешь пить и «из копытного следа».

Известный зоолог Альфред Брем во время своего путешествия по Северо-Восточной Африке чаще всего пил илистую нильскую воду и нахвалиться не мог ей. Чтобы хоть как-то охладить ее среди жара пустыни, ее хранили в специальных кувшинах из пористой глины, испаряясь через стенки которого, вода охлаждалась. В самых трудных переходах утолить нестерпимую жажду можно было только водой из бурдюков, пропитанных специальным дегтем, отчего вода «становилась горькой и вызывала колики». Но это было спасением. Много же погонщиков верблюдов и купцов погибло, потому что горячий ветер «самум» высушивал последние запасы влаги в таких же бурдюках задолго до прибытия каравана к очередному источнику.

Великий французский писатель Антуан де Сент-Экзюпери, едва не погибший в пустыне от жажды, оставил самые поэтичные самые проникновенные слова, посвященные воде.

«У тебя нет ни вкуса, ни цвета, ни запаха, тебя не опишешь, тобой наслаждаешься, не понимая, что ты такое. Ты не просто необходима для жизни, ты и есть жизнь».

Он же, наверное, впервые из людей на практике осознал эфемерность чистой воды, которую очень просто загрязнить и сделать непригодной для человека.

«Ты величайшее в мире богатство, но и самое непрочное, — ты, столь чистая в недрах земли. Можно умереть подле источника, если в нем есть примесь магния. Можно умереть в двух шагах от солончакового озера. Можно умереть, хоть и есть два литра росы, если в нее попали какие-то соли. Ты не терпишь примесей, не выносишь ничего чужеродного, ты — божество, которое так легко спугнуть».

Так что вполне можно реабилитировать чистую холодную воду. Тем более, что еще в книге «Шулхан Арух» одного из древнейших народов — евреев — сказано: «Самый лучший и здоровый напиток — чистая холодна вода».

Вероятно, качество воды послужило разному к ней отношению. Одно дело — сразу пить хоть из пригоршней кристальную родниковую воду: и совсем другое — думать, как отстоять и чем облагородить мутную жидкость из реки, несущей в себе множество добрых и недобрых примесей. Когда-то на армейской службе в Казахстане нам из-за угрозы дизентерии запрещали пить хорошую, наверное, артезианскую воду из крана, а взамен давали кипяченую в виде слабого зеленого чая.

Кстати, совершенно не хочется пить «живьем» хлорированную воду из крана городской квартиры. В лучшем случае ее попьешь отстоявшейся, прокипяченной, а еще лучше — после этих операций заправленной соком, вареньем или сиропом. Помнится, в Москве долго не мог понять, почему никак не получается хороший чай из проверенной индийской «заварки», пока все-таки не распробовал в нем неистребимый привкус хлорированной воды.

Но невозможно наслаждаться и слишком чистой водой, не прошедшей сквозь земляные пласты, не набравшей в себя самую малость нужных солей. На Чукотке, за неимением традиционного чая, после тяжелой работы рука иногда тянулась к кружке с холодной и идеально прозрачной снеговой водой, но редко допьешь ее до конца: безвкусная даже как бы «суховатая» жидкость колом становится в горле.

Зато как не можешь оторваться от воды, зачерпнутой в

лесном роднике, где она безостановочно вырывается из-под земли, постоянно играя фонтанчиком из белых песчинок, и стекает в соседний ручей. К сожалению, очень редко удается теперь найти такую драгоценность.

Приходится все-таки облагораживать, сдабривать воду. В горячих цехах хорошо идет стаканчик воды, искусственно охлажденной и сильно газированной углекислотой. Когда-то такую продавали на улицах, добавляя по желанию и небольшую дозу сиропа. Теперь практически такая же вода поступает в пластиковых бутылках. Правда, теперь серьезные фирмы гарантируют качество, а в ассортимент их продукции входят воды, начиная от полученных из ледников Антарктиды и кончая подземными с любой глубины и с любой приемлемой степенью минерализации.

О «цветных» напитках, фабричного производства, упоминать не стоит. Кажется, лучше самому сделать подобный, например, залив чистой водой выжатый лимон и добавив немного сахара. При желании для цвета можно раздавить несколько ягод хотя бы черной рябины — аронии. А какой напиток или морс, изумительный по аромату, цвету и вкусу, получается из зрелой облепихи, протертой с сахаром. Простор для фантазии в этом направлении безграничный, а сырье можно найти на любом дачном участке в виде черной или красной смородины, малины, вишни и других ягод. За неимением их очень просто порезать дольками немного яблок, зрелых и не совсем, которые до поздней осени висят на деревьях, залить их водой и дать настояться несколько часов. Сахар в любом случае добавляется по вкусу или обходятся без него.

Аксаков говорил о подобной воде из степной клубники так:

«Кроме всех других хозяйственных потребностей, из клубники приготовляли клубничную воду, вкусом с которой ничто сравниться не может».

Как уже говорилось, жажду можно утолить квасом и соком, вином и молоком, но об этих жидкостях нужно говорить отдельно.

Из нас редко кто находился на краю гибели от жажды. Но и нам не помешает помнить, что нестерпимую жажду можно утолить даже из… мочевого пузыря галапагосской черепахи. Чарлз Дарвин, путешествовавший по тамошним островам, на многих из которых нет пресной воды, за исключением дождевой, писал:

«Жители, страдая от жажды во время путешествий по низменным районам, часто пользуются этим обстоятельством и выпивают содержимое пузыря, если тот оказывается полон; я

видел одну убитую черепаху, у которой жидкость была совершенно прозрачна и лишь чуть-чуть горьковата на вкус».

100. Настойки и наливки

За стойкой полка, уставленная плечистыми четырехугольными полуштофами с красными наливками, желтыми и зелеными настойками. Тут были: ерофеич, перцовка, полыновка, малиновка, рябиновка и кабацкий ром, пахнущий сургучом.

В. Гиляровский.

Я тебе приготовляю на петровской высокой очистки: «бодрягу» на свежем померанце; «спотыкач» на цареградском стручке и «московскую умилительную, с душицей, ея же и монаси приемлют».

Н. Лесков.

Настаивать водку на плодах, травах и других компонентах, наверное, научились сразу же после изобретения этого крепкого напитка. Достаточно вспомнить гоголевскую «старосветскую помещицу» Пульхерию Ивановну, которая потчевала гостя водочками собственного изготовления.

«Вот это… водка, настоянная на деревий и шалфей… А вот эта — перегнанная на персиковые косточки; вот возьмите рюмку, какой прекрасный запах».

Та, которая пахла персиком, судя по упоминанию технологии не имела отношения к настойкам: просто исходное сырье для перегонки содержало персиковые косточки. Точно также, как нельзя назвать широко известный джин настойкой, хотя он и имеет тонкий аромат можжевеловых ягод, но они тоже были всего лишь в сырье. На Кавказе доводилось пробовать разные сорта известной «чачи», и каждый имел еле уловимый привкус тех ягод и фруктов, которые бродили перед перегонкой: винограда, хурмы, груш, даже мандаринов. Но получить подобные изделия достаточно сложно, а раньше этим и вообще было запрещено заниматься, поэтому речь о них не пойдет.

Гораздо проще самую обыкновенную «белую» водку превратить в одну из настоек, выделяющуюся цветом и запахом.

Писатель В. Солоухин в одной из своих повестей сетовал, что мы ленивы — принесенную из магазина бутылку сразу ставим на стол, вместо того чтобы хотя бы насыпать в нее горстку тмина и подождать несколько недель. Он же приводил рецепты прекрасных настоек, сделать которые в домашних условиях не составляет никакого труда.

«В бутылку столичной водки нужно нарезать две-три дольки чесноку, а также опустить один стручок жгучего красного перца. Бутылку крепко закрыть и положить в темное место на три дня.»

«Удивительную настойку на почках черной смородины можно попробовать, только если не поленишься и сделаешь ее сам, особенно зимой, в январе хорошо настоять почки черной смородины. Живой аромат. Чистого изумрудного цвета, непередаваемого аромата эта настойка была бы, конечно, самая драгоценная из всех остальных, но, к сожалению, ее нельзя хранить.»

О настойке на свежих смородиновых почках упоминал и известный этнограф С. Максимов, называя ее «листовкой». С учетом, что такая долго не хранится, возможно, целесообразнее настаивать на сушеном черносмородиновом листе, как о том рассказывал писатель Н. Лейкин.

Что касается почек, то годятся для этой цели и березовые. Охотник и писатель С. Фокин рассказывал товарищам по увлечению, чем можно отметить успехи на весенней охоте.

«Набухшие и чуть лопнувшие почки березы, настоянные на водке — поистине целебное, витаминное и антимикробное лекарство. Этот напиток мы называем «Первая тяга».

Такую и другие высоко оценил герой Лейкина, говоривший:

«То полынная, то на березовых почках, а нынче вот приезжал, так на персиковых косточках фляжку привез. Вкус — в рай не надо…»

Скорее всего от охотников пошел и рецепт настойки, названной «Кедровый аромат». Для ее приготовления нужны две столовые ложки скорлупы кедровых орехов на пол-литра водки. Настаивают не меньше недели в темном месте, периодически встряхивая. Эту настойку надо употреблять осторожно, потому что она считается целебной и, возможно, в силу этого кому-нибудь противопоказана.

Наверняка залюбуешься оранжево-рубиновым цветом рябиновки, для чего и нужно всего лишь горсть сушеной зрелой рябины. Рекомендуют в такую настойку добавлять и мелкие кусочки веточек рябины, очищенных от коры, которые придают ей особый аромат. Кстати, готовя для сушки ягоды, надо постараться выбросить все почерневшие, подгнившие, заранее подсохшие: они

могут дать не совсем приятный привкус.

Изумительно насыщенный цвет у настоящего «Зверобоя», приготовленного своими руками из самых вершков растения с цветами и листиками. Правда, врачи якобы не рекомендуют увлекаться таковой мужескому полу — по известной причине.

Придать какой-либо любимый аромат обычной водке всегда стоит попробовать.

Сам пробовал бросать в бутылку немного созревших синих ягод можжевельника, имеющим сладковатый смолистый вкус. Зернышки тмина, довольно толстым слоем устилавшие дно, долго отмокали в сорокаградусной, пока не превратили ее в напиток темно-золотистого цвета с характерным насыщенным вкусом этого пряного растения. Кажется, не следует раздроблять зерна с целью ускорить процесс: появится чуть заметная мутноватость, снижающая привлекательность напитка. А вот настойка на сушеных корнях хрена впечатления не произвела: слишком слабо чувствовался в ней горький корень, который так хорош в тертом виде со сметаной. Траву зубровку отыскать сможет не каждый. При приготовлении этой хорошо известной настойки важно не пересыпать сухих стебельков: слишком насыщенной она получится.

Только из литературы стали известны рецепты, некогда бывшие широко популярными. Повторить их практически невозможно, ибо трудно отыскать те ингредиенты, на основе которых они готовились. Похоже, великим знатоком достоинств старинных травничков был большой русский писатель Николай Семенович Лесков, который в своем рассказе так сказал о содержимом хрустальной фляжки: «Густой аметистовый цвет жидкости был превосходный, и вкус, вероятно, соответствовал чистоте и приятности цвета. Знатоки дела уверяют, будто это никогда одно с другим не расходится.» А его сын Андрей Николаевич в книге о жизни отца писал:

«… закуска, орошавшаяся разноцветными и разнодушистыми настойками, приготовленными под непосредственным наблюдением и руководством хозяина… Все эти «бодряги», «ерофеичи», смородиновки, березовки и прочие «составы» бывали приятны зраком и умилительны вкусом».

Он привел сохранившийся отцовский рецепт, который достоин того, чтобы привести его полностью. Не менее достоин он и повторения, но это уже сделать труднее.

«На одну четверть вина:

1) Четверть фунт. хинной коры Regiae (королевской), резаной.

2) 2 или 3 палочки корицы хорошей (цейлонской).

3) Половина палочки ванили.

Всыпать все вместе и прибавить:

4) одну или две горсти корня горчавки (Radix Hyantinae) резаной.

Держать на этой смеси вино от 6 до 8 дней, достигая приятного, гранатового цвета».

Наверное, даже там, где готовят популярный ныне тоник, вряд ли смогут отыскать кору хинного дерева, скорее всего давно превращенную в концентрат. Да и натуральную ваниль, в отличие от искусственного ванилина найти не просто. То же самое можно сказать и про остальные компоненты. Так что рецепт представляет разве что чисто академический интерес.

А вот рецепт «Ерофеича», возможно, упрощенный приводится в литературе последнего времени. Рекомендуют смешать в равных количествах сухую мяту, анис, сухую цедру мандаринов. Смесь засыпают в бутылку примерно на четвертую часть высоты, заливают водкой и выдерживают около десяти дней.

Помимо настоек существуют еще и наливки. Эти домашние изделия, рассчитанные на любителя, делаются смешением водки с любым фруктовым, ягодным сиропом в любом соотношении. Каждый ценит свою любимую и будет доказывать, что она лучше всех. Свое мнение, а может, и мнение большинства давно еще высказал русский писатель П. Мельников (Андрей Печерский).

«А наливки одна другой лучше: и вишневка, и ананасная, и поляниковка, и морошка, и царица всех наливок, благовонная сибирская облепиха».